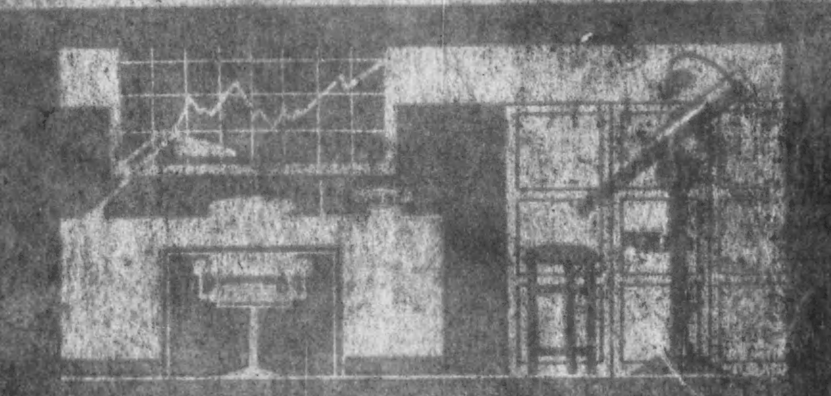
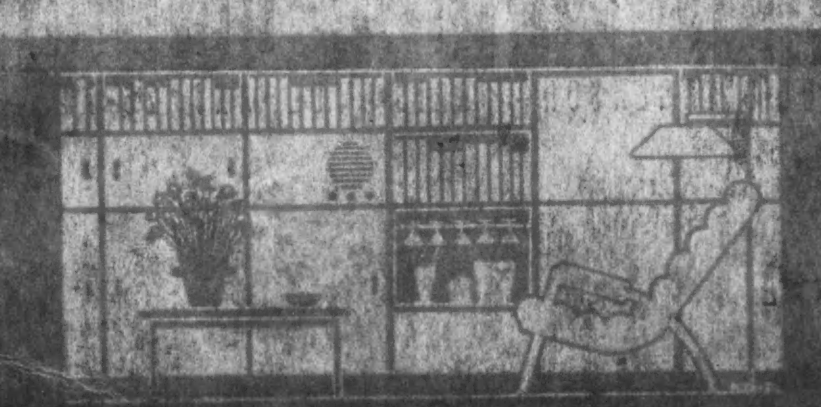
L'ARCHITECTURE

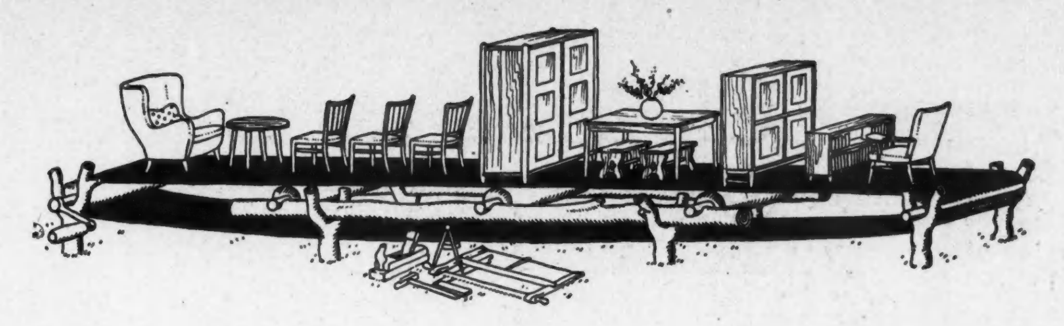


D'AUJOURD'HUI

REVUE MENSUELLE. 18e ANNEE. NUMERO 10. MARS 1947



Arch. Lil



L'ÉQUIPEMENT DE L'HABITATION

1

CUISINE - REPAS - SÉJOUR

Les architectes différencient les logements selon les besoins des groupes sociaux auxquels ils sont destinés.

Mais qu'il s'agisse de logements pour célibataires, couples ou familles, si le volume des espaces à délimiter s'amplifie à mesure que se juxtaposent des gestes plus nombreux, correspondant à des activités essentielles quotidiennes, il reste que, dans tous les cas, activités et besoins essentiels des usagers se ramènent à des grands rythmes :

TRAVAIL — REPOS
VIE COMMUNE — VIE INDIVIDUELLE

qui doivent pouvoir s'exercer librement dans l'espace du logis.

Les volumes entre lesquels sont répartis cet espace doivent être compris comme des Centres Organiques, rationnellement distribués et connexés, et dotés d'un équipement correspondant exactement aux fonctions qui s'y accomplissent.

HYGIENE	ALIMENTATION
SOMMEIL	DETENTE
VIE DES ENFANTS	RECEPTION
CIRCULATION	TRAVAIL CHEZ SOI

Quand l'espace délimité par les volumes des Centres organiques de la maison s'écarte trop des normes de l'échelle humaine, c'est-à-dire des mesures du corps humain, il n'offre plus à l'usager le sentiment de repos et de sécurité qui est un des éléments psychologiques fondamentaux (avec correspondances physiologiques) qu'il recherche.

Par contre, quand les volumes se rapprochent trop des mesures du corps humain, ils donnent lieu à une architecture sans caractère, et réduisent la liberté de mouvement dans le logis, d'où le danger des « logis minima ».

Trop souvent, le logis est inorganisé ou mal organisé, et dans les deux cas, c'est la faillite de la sécurité que l'homme et la femme demandent à leur foyer.

Cette faillite qui atteint davantage la femme, s'est longtemps circonscrite à des milieux démunis de ressources, les milieux les plus favorisés palliant à cette déficience par le développement des volumes de logement et l'utilisation d'un personnel attaché aux travaux de la maison. A notre époque, cette faillite atteint même les milieux aisés, faute de personnel domestique.

C'est donc à l'implantation rationnelle d'un équipement de qualité, incorporé dans l'architecture même du logis, qu'il faut demander la solution des déficiences existantes et le service efficace des activités essentielles de l'homme, qu'elles soient matérielles, culturelles ou sociales.

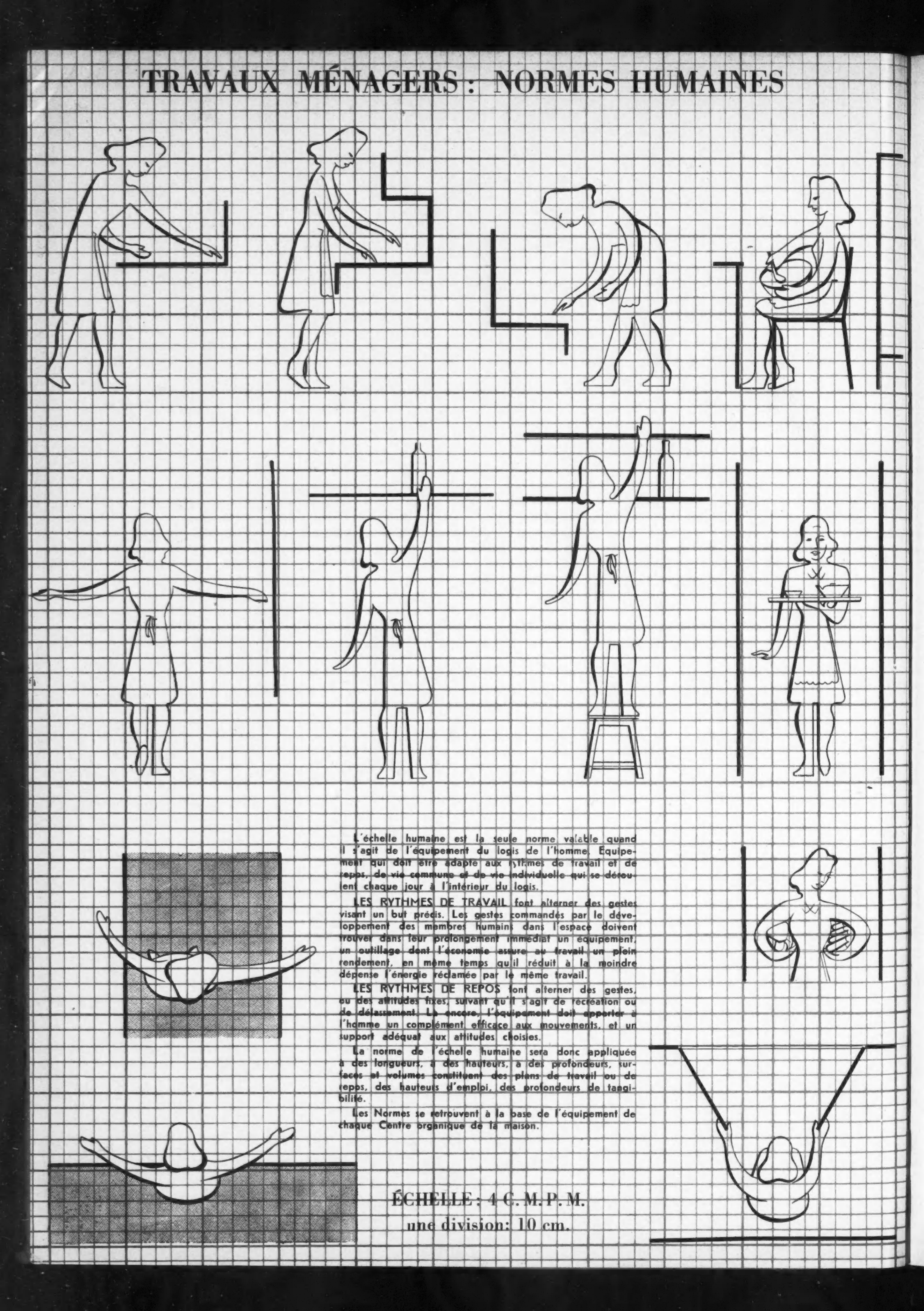
★

— La distribution et la connexion des volumes des Centres organiques en fonction des besoins à satisfaire,

— L'équipement rationnel et de qualité de ces volumes,

nous paraissent être les éléments de base de l'esthétique du logis, ceux qui rendent le foyer vivant et agréable à habiter.

TRAVAUX MÉNAGERS : NORMES HUMAINES



L'échelle humaine est la seule norme valable quand il s'agit de l'équipement du logis de l'homme. Equipement qui doit être adapté aux rythmes de travail et de repos, de vie commune et de vie individuelle qui se déroulent chaque jour à l'intérieur du logis.

LES RYTHMES DE TRAVAIL font alterner des gestes visant un but précis. Les gestes commandés par le développement des membres humains dans l'espace doivent trouver dans leur prolongement immédiat un équipement, un outillage dont l'économie assure au travail un plein rendement, en même temps qu'il réduit à la moindre dépense l'énergie réclamée par le même travail.

LES RYTHMES DE REPOS font alterner des gestes, ou des attitudes fixes, suivant qu'il s'agit de récréation ou de délassement. Là encore, l'équipement doit apporter à l'homme un complément efficace aux mouvements, et un support adéquat aux attitudes choisies.

La norme de l'échelle humaine sera donc appliquée à des longueurs, à des hauteurs, à des profondeurs, surfaces et volumes constituant des plans de travail ou de repos, des hauteurs d'emploi, des profondeurs de tangibilité.

Les Normes se retrouvent à la base de l'équipement de chaque Centre organique de la maison.

ÉCHELLE : 4 C. M. P. M.
une division: 10 cm.

UN PROBLÈME A RECONSIDÉRER

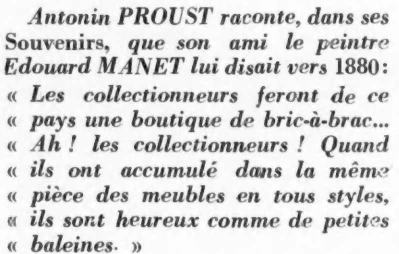
★

L'HABITATION HUMAINE

PAR FRANCIS JOURDAIN

1

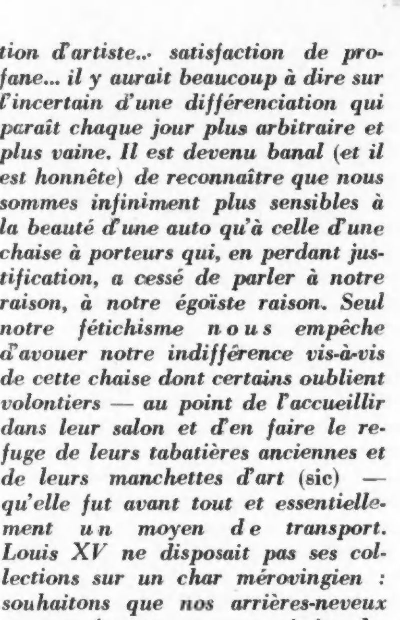
Antonin PROUST raconte, dans ses Souvenirs, *que son ami le peintre Edouard MANET lui disait vers 1880: « Les collectionneurs feront de ce « pays une boutique de bric-à-brac... « Ah ! les collectionneurs ! Quand « ils ont accumulé dans la même « pièce des meubles en tous styles, « ils sont heureux comme de petites « baleines. »*



Le goût du « beau désordre » raillé par MANET s'est trop propagé, l'horrible manie dont cet amoureux de son temps rendait les collectionneurs responsables a fait trop de ravages, pour que nous soyons bien sûrs de n'avoir plus à redouter les conséquences de cette abberration. Il se trouve encore des « délicats » pour déplorer la mort de ce qu'ils s'obstinent à considérer comme la seule forme possible du luxe. La notion de luxe n'est, pas plus qu'une autre, immuable. Elle s'est, depuis le bon-vieux-temps, *singulièrement transformée. Lequel de ces « délicats », accepterait aujourd'hui de circuler dans les rues ou de sillonner les routes dans un carrosse dont l'or se relèverait en bosse ? Ce que l'homme du* XX*e siècle exige de sa voiture, c'est que les ressorts soient souples et solides, le moteur bien réglé et silencieux. Aller d'un point à un autre avec le maximum de confort dans le minimum de temps, c'est de nos jours — en matière de transport — le vrai luxe. Qu'on n'aille pas dire que le rendement optimum d'un moteur n'est pas d'ordre esthétique et que c'est un plaisir d'ordre esthétique que doit procurer l'appartement « richement décoré » dont parlaient naguère les concierges.* Richement.*.. cet adverbe constituait une façon de pléonasme.*

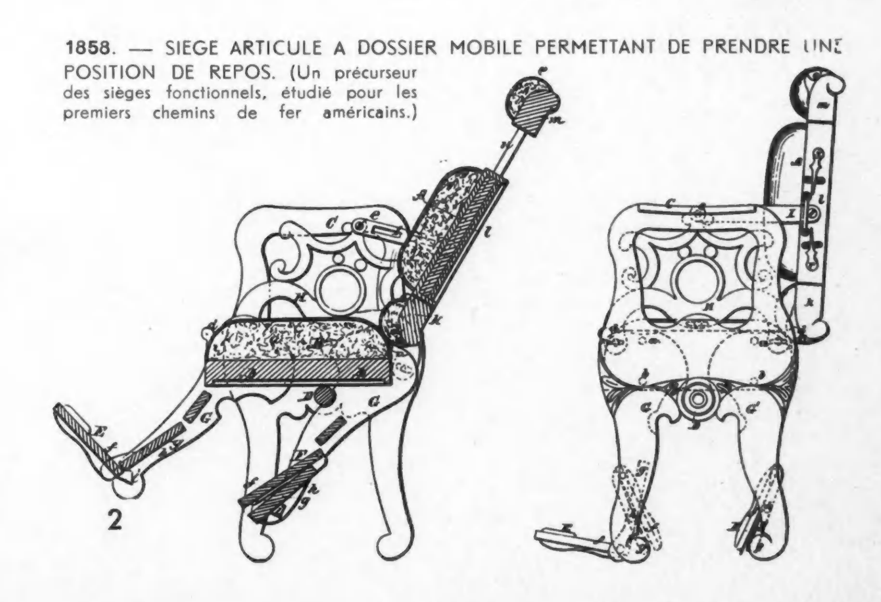
L'idée de décoration étant liée à celle de la coûteuse inutilité dont on faisait le trait essentiel du luxe.

Délicats et concierges ne sont pas seuls à n'avoir des limites de l'esthétique qu'une vue imprécise. Satisfaction d'artiste... satisfaction de profane... il y aurait beaucoup à dire sur l'incertain d'une différenciation qui paraît chaque jour plus arbitraire et plus vaine. Il est devenu banal (et il est honnête) de reconnaître que nous sommes infiniment plus sensibles à la beauté d'une auto qu'à celle d'une chaise à porteurs qui, en perdant justification, a cessé de parler à notre raison, à notre égoïste raison. Seul notre fétichisme nous empêche d'avouer notre indifférence vis-à-vis de cette chaise dont certains oublient volontiers — au point de l'accueillir dans leur salon et d'en faire le refuge de leurs tabatières anciennes et de leurs manchettes d'art (sic) *— qu'elle fut avant tout et essentiellement un moyen de transport. Louis XV ne disposait pas ses collections sur un char mérovingien : souhaitons que nos arrières-neveux ne transforment pas en vitrine les cadavres de nos wagons.*



Arguer de la tradition pour justifier l'idôlatrie du passé, c'est stupidement méconnaître l'enseignement de ce même passé dont le souci de modernité a toujours fait la grandeur.

Depuis le début du siècle, nous assistons à ce que l'on pourrait appeler (le paradoxe n'est qu'apparent) un retour à la modernité, après une longue léthargie, une ère de tâtonnement inévitable. Dans le domaine de l'art dit décoratif, le novateur a considéré comme suffisamment audacieux — donc traditionnel — de substituer à l'ornement désuet un ornement nouveau, à la coquille de Louis XV, au ruban Louis XIV, à la palmette Empire, la flore stylisée ou le zigzag de l'Art Nouveau et, plus tard, les formes géométriques syncopées ou asymétriques issues du Cubisme. C'était rester dans le rôle de l'enjoliveur et méconnaître le grave problème du logis moderne, problème dont ni les données ni la solution ne sont à rechercher dans cette fantaisie, que trop souvent l'on prend pour de l'originalité. Il ne faut pas confondre le salutaire besoin de rajeunissement avec la re-



1858. — SIEGE ARTICULE A DOSSIER MOBILE PERMETTANT DE PRENDRE UNE POSITION DE REPOS. (Un précurseur des sièges fonctionnels, étudié pour les premiers chemins de fer américains.)





3

1851. — CANAPE ANGLAIS. (Inauguration du Crystal Palace.)

cherche d'une cocasserie rapidement périmée qui est la conséquence d'un état d'anxiété, d'instabilité. La réclamation du snob, du désœuvré ou de l'agité peut créer une mode. La forme architecturale n'est pas affaire de pur caprice; sa continuelle évolution est parallèle à la continuelle évolution de la société, des mœurs, de la technique.

Il semble qu'aujourd'hui le décorateur ait honte de l'indigence de son ambition, de la gratuité de son propos; il devient le créateur de meubles et d'objets dont la fonction n'est pas nécessairement d'orner la demeure mais plutôt de rendre celle-ci, dans le plus vrai sens du mot, aimable. Comme l'architecte, celui auquel — ne pouvant plus l'appeler décorateur — on donne ce vilain nom (ma foi assez explicite) d'ensemblier, *crée des formes déterminées. Il ne pratique pas un art désintéressé. Il sert.*

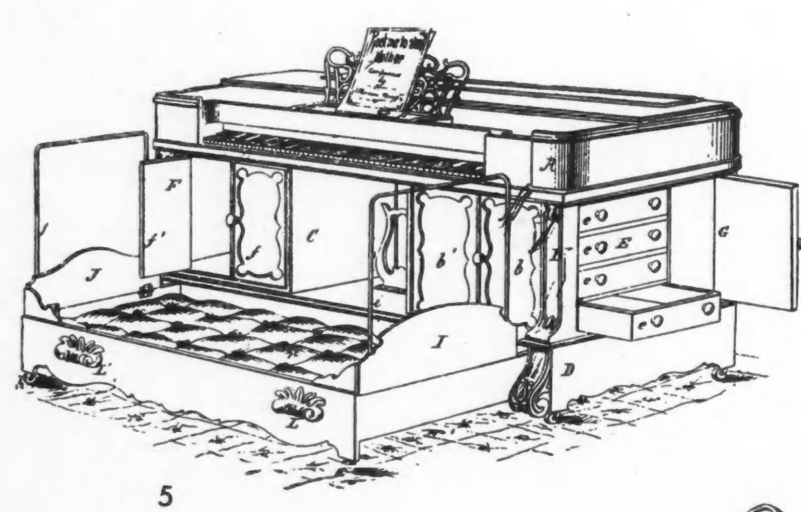
Si l'on admet que la question du logement est, d'abord, une question d'ordre pratique commandée par l'économique, on est mieux préparé à étudier le problème qui, de nos jours, se pose à peu près en ces termes : satisfaire les besoins de plus en plus nombreux dans un espace de plus en plus restreint.

L'architecture du passé reléguait volontiers le misérable dans un taudis exigu; par contre on construisait une maison entière dans la cage d'escalier de tel château dont certaines pièces — parfois sans fenêtre — sont inhabitables et privées de tout confort. Quelque agrément que puisse, certes, présenter cet ostentatoire gâchage, il est, pour cent raisons et qu'on le déplore ou non, devenu inadmissible que le faste accapare aujourd'hui l'attention des architectes. Leurs préoccupations sont ailleurs et notamment dans la meilleure utilisation d'un espace donné. Nous n'avons encore qu'une idée fort imparfaite de ce qu'on peut attendre du judicieux emploi de l'espace.

Mieux que le paquebot — dont le décor mensonger ne vise trop souvent qu'à faire oublier au passager qu'il navigue — le modeste wagon-restaurant nous laisse entrevoir l'économie et les avantages que nous permettrait de réaliser une étude entreprise dans ce sens et menée à bien.

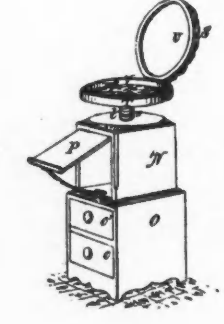
Voici en effet un « intérieur » de quelques mètres carrés dans lequel on sert jusqu'à 300 repas par jour (trois services de 50 couverts au déjeuner et autant au dîner), sans parler des petits repas du matin et de cinq heures. Sur un espace qui n'est guère plus vaste que le « débarras » de bien des appartements, il faut caser des centaines de plats, assiettes, fourchettes, couteaux, cuillères bols, tasses, verres de différentes tailles, des bouteilles de vins rouges et blancs, de bière, d'eaux minérales, d'apéritifs, de liqueurs, de lait, toute une gamme de fromages et de hors-d'œuvres, des pâtisseries, des viandes, des poissons, des légumes, des fruits, des œufs, du beurre (1)*, des pains et des glacières, fourneaux, casseroles, baquets, charbon, nappes, serviettes, et enfin les cuisiniers, aides, plongeurs, les serveurs ne cessant de circuler. Et les clients, leurs sièges et leurs tables. Il n'est, bien entendu, pas question de faire d'un wagon le modèle de la demeure future, mais il y a là une indication et un assez convaincant exemple d'une ingéniosité dont il ne faut pas se hâter de dire qu'elle n'est pas le fait de l'artiste, ni du ressort de cet amuseur professionnel, de ce dispensateur d'une fantaisie dont nous ne saurions nous passer.*

(1) Cette énumération est inactuelle. Elle fut exacte. Je m'excuse de rappeler cruellement, en ces temps de restriction ce qu'il était normal de trouver hier dans un restaurant — celui-ci fût-il de bien petites dimensions — et ambulant. Un jour viendra...



5

1866. — PIANO - LIT - BUREAU contenant en outre deux placards pour la literie, un lavabo, une coiffeuse, etc... A droite, le siège télescopique du piano sert de coiffeuse-secrétaire et s'escamote dans la partie centrale.





4



1902. — LIT - DIVAN TRANSFORMABLE AMERICAIN. (Document Architectural Forum.)

De cette fantaisie, n'est-ce pas assurer le libre exercice, que de s'attacher à contenter les exigences de l'animal homme ? La méditation, la rêverie, le caprice même tirent bénéfice de l'allègement des mille petits soucis que nous ne pouvons guère éluder en effet mais dont nous ne devons pas être les esclaves. Le civilisé attend une demeure où seront réalisés à la fois le confort de la façon la plus pratique, et le luxe de la façon la moins apparente. L'art que réclame une telle demeure tend à une sorte d'anonymat, il ne permet plus au créateur — ingénieur en même temps qu'artiste — d'imposer sa personnalité, d'obséder l'occupant de sa constante présence, de se substituer à lui. C'est quasi inconsciemment que l'usager bénéficiera d'un art dont les bienfaits lui auront été intelligemment et discrètement dispensés. La part de la raison dans nos exigences esthétiques n'est jamais négligeable, mais c'est pour l'architecte plus que pour tout autre, qu'est vraie la parole d'Emerson : « La beauté n'est que l'expression de l'efficacité. »

Les artistes qui partagent les idées que je viens d'essayer de résumer, estiment venue l'heure où le développement de la technique, les progrès — réalisés ou prévisibles à court délai — de la science et de l'industrie permettent d'envisager — voire de fournir — des solutions neuves du problème de l'habitation, problème dont la donnée essentielle n'est pas le renouvellement du décor, mais bien le comportement de l'homme. . .

Les recherches que soumet aujourd'hui aux intéressés L'ARCHITECTURE D'AUJOURD'HUI *visent donc moins à transformer l'aspect du mobilier, qu'à réaliser une continuité de l'architecture susceptible de mettre l'homme dans le milieu le plus favorable à la satisfaction de ses désirs et de ses besoins, comme à l'exercice de ses facultés, compte tenu des contingences. En effet, pour qu'elles ne restent point théoriques et chimériques, ces recherches doivent faire état de toutes les astreintes, notamment des possibilités pécuniaires qui constituent une de leurs limites — sans doute la moins aisément franchissable.*

1874. — CHAISE EN CONTRE PLAQUE COURBE. U.S.A. (Document Architectural Forum.)

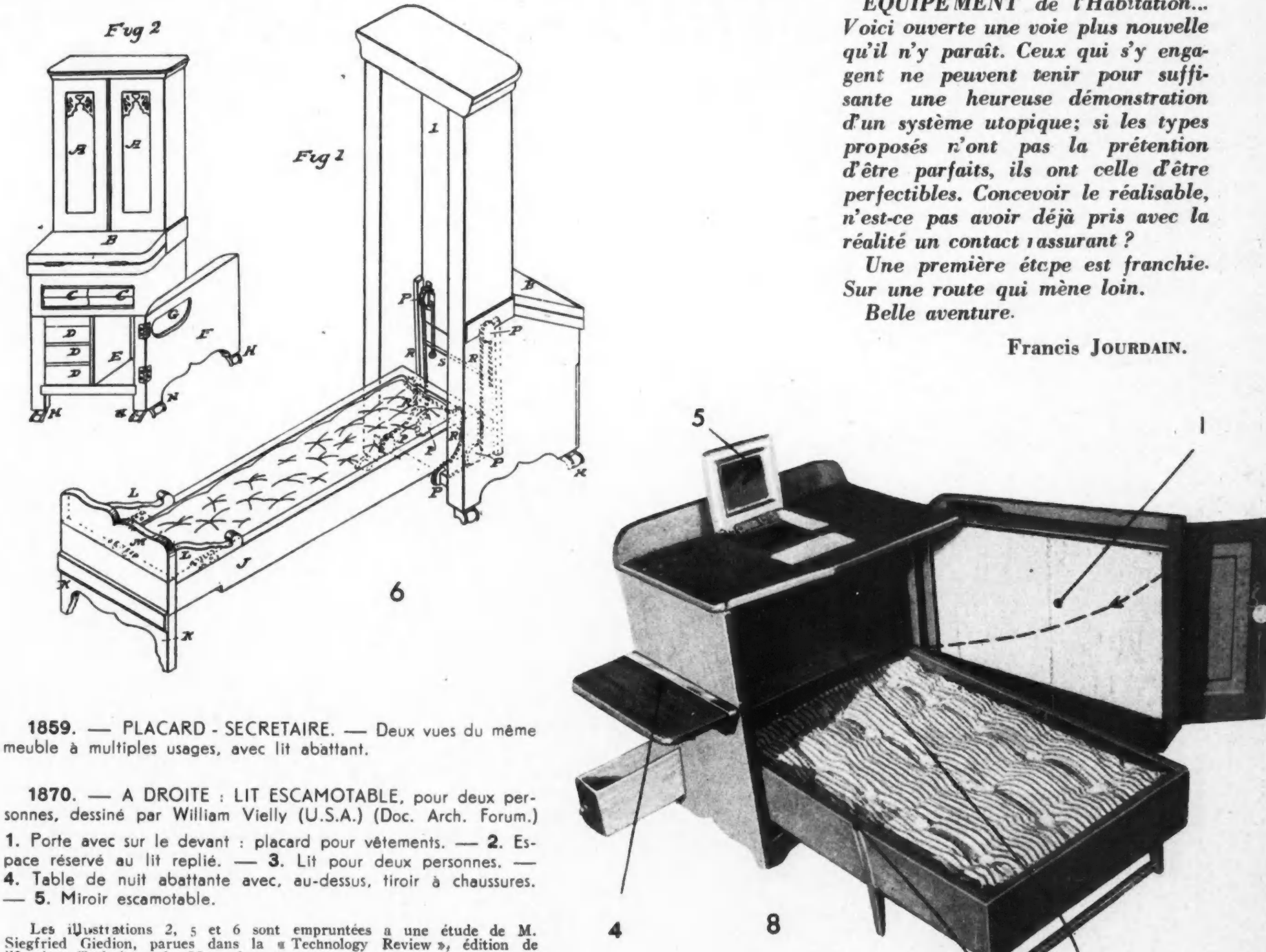
7

EQUIPEMENT de l'Habitation... Voici ouverte une voie plus nouvelle qu'il n'y paraît. Ceux qui s'y engagent ne peuvent tenir pour suffisante une heureuse démonstration d'un système utopique; si les types proposés n'ont pas la prétention d'être parfaits, ils ont celle d'être perfectibles. Concevoir le réalisable, n'est-ce pas avoir déjà pris avec la réalité un contact rassurant ?

Une première étape est franchie. Sur une route qui mène loin.

Belle aventure.

Francis JOURDAIN.



1859. — PLACARD - SECRETAIRE. — Deux vues du même meuble à multiples usages, avec lit abattant.

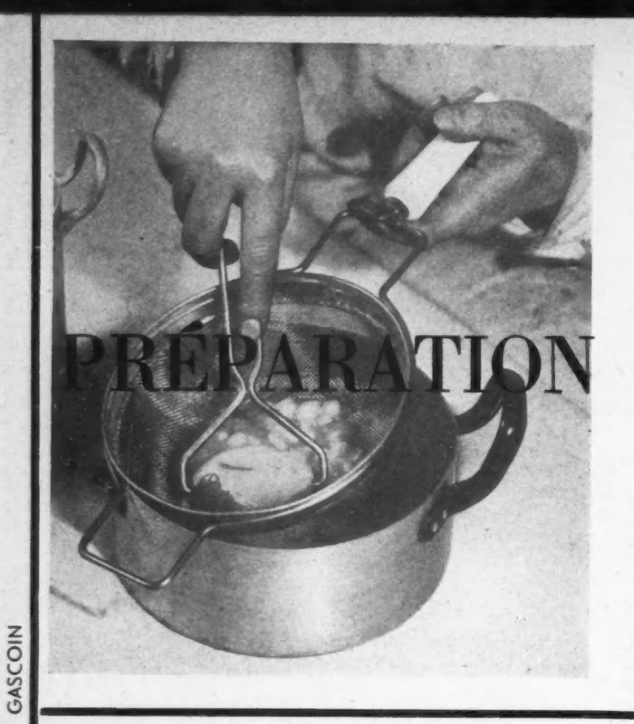
1870. — A DROITE : LIT ESCAMOTABLE, pour deux personnes, dessiné par William Vielly (U.S.A.) (Doc. Arch. Forum.)

1. Porte avec sur le devant : placard pour vêtements. — **2.** Espace réservé au lit replié. — **3.** Lit pour deux personnes. — **4.** Table de nuit abattante avec, au-dessus, tiroir à chaussures. — **5.** Miroir escamotable.

Les illustrations 2, 5 et 6 sont empruntées a une étude de M. Siegfried Giedion, parues dans la « Technology Review », édition de l'Institut Technique du Massachussett.

ÉTUDE THÉORIQUE DES TROIS CENTRES DE TRAVAIL DE LA CUISINE

ÉTABLIE POUR L' « ARCHITECTURE D'AUJOURD'HUI » PAR MARCEL GASCOIN



LE GROUPE DE PREPARATION COMPREND :

1. Des volumes de stockage et de conservation des aliments. →	*Frigidaire, garde-manger, ou chambre froide. Casiers tiroirs à légumes. Buffets pour denrées diverses non périssables. Tiroirs et casiers verseurs.*
2. Des volumes de rangement pour les ustensiles nécessaires à la préparation. →	*Tiroirs, buffets incorporés ou mobiles. Placards simples ou à volets. Tablettes. Rainures pour coutellerie.*
3. Des plans de travail : Préparations diverses. →	*Soit mobiles : tables roulantes ou non. Soit fixes : paillasses, dessus de volumes de rangement, tables abattantes, tablettes tirantes.*
4. Un volume d'encombrement pour l'évacuation des déchets. →	*Tiroir-vidoir. Sacs à déchets amovibles en papier spécial.*
5. Eau. →	*Poste d'eau séparé de l'évier.*

Dans la succession des opérations que comporte la fonction Alimentation, la première à entrer en jeu est celle de la préparation des aliments.

Le Groupe Préparation comporte donc des plans de travail et des volumes de rangement situés à une extrémité de l'alignement des volumes d'encombrement totalisant l'équipement rationnel de la cuisine. Il intègre le frigidaire et le garde-manger où sont déposées les réserves utilisées journellement. Lorsque l'évier n'est pas juxtaposé à ce Groupe, il est indiqué d'adjoindre un poste d'eau sur panier de lavage au plan de travail où se fait l'épluchage des légumes, etc. Pour une profondeur uniforme de 60 cm., le plan de travail de la préparation ne devrait pas descendre au-dessous de 2 m. en longueur pour une famille de 4 à 6 personnes. Le rangement des objets et ustensiles très nombreux que nécessite la Préparation s'effectue d'après des modules dimensionnels suivant la catégorie de manipulations à laquelle sont rattachés ces objets.

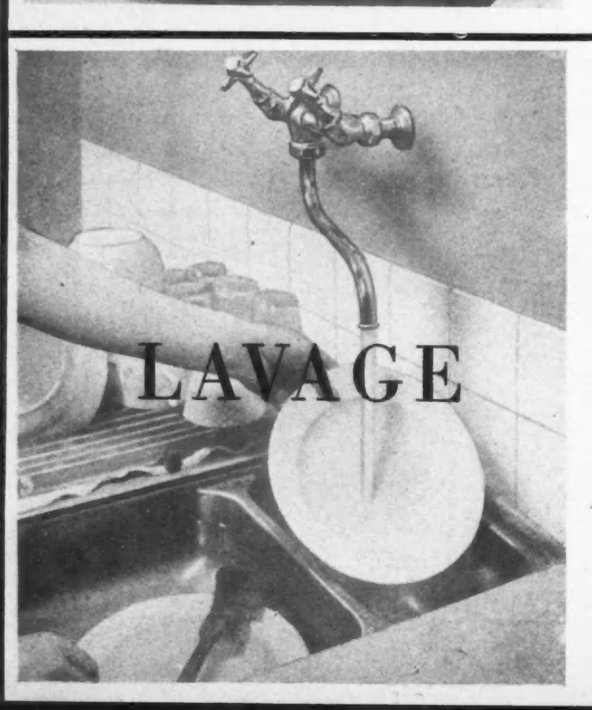


LE GROUPE CUISSON COMPREND :

1. Un appareil de cuisson avec four incorporé ou indépendant. →	*Cuisinières électriques, à gaz, combustibles solides, mixtes. Eventuellement caisse à combustibles.*
2. Système de ventilation.	*Naturel ou forcé. (Hottes ou ventilateurs.)*
3. Un volume de rangement pour les ustensiles servant à la cuisson →	*Buffets, tiroirs, placards de systèmes divers.*
4. Réceptacles à condiments. →	*Tiroirs-verseurs.*
5. Plans de travail pour : Préparation des plats, leur présentation. Préparation de pâtisseries. →	*Plans de travail en prolongement de la cuisinière. Plans extensibles, tables roulantes.*
6. Armoire chauffante. →	*Indépendante ou faisant corps avec la cuisinière.*

Si l'on adopte le circuit « en ligne continue », sans poste d'eau à la Préparation, le Groupe Lavage sera situé entre la Préparation et la Cuisson des aliments, C'est là un dispositif excellent que les normes anglaises, américaines ou suédoises exploitent largement, et qui convient à des plans de dimensions et de formes très différentes.

Dans ce cas, le Groupe Cuisson est composé, au minimum, d'un volume appareil de cuisson (cuisinière, réchaud, etc.) juxtaposé au plan voisin du Groupe Lavage (égouttoirs), d'un côté, et de l'autre prolongé par un volume de rangement, dont le plan supérieur constitue une surface pour la présentation des plats qui passent de là sur la table roulante ou dans le passe-plat, vers le coin de repas. Cette surface peut être employée pour la préparation de la pâtisserie. A noter que dans les appareils de cuisson le four peut être placé latéralement aux plaques de chauffe, et cette solution reste une des meilleures malgré une certaine tendance à faire le four surélevé. L'armoire chauffante se place au-dessous des brûleurs. A noter également l'importance de la ventilation.



LE GROUPE LAVAGE COMPREND :

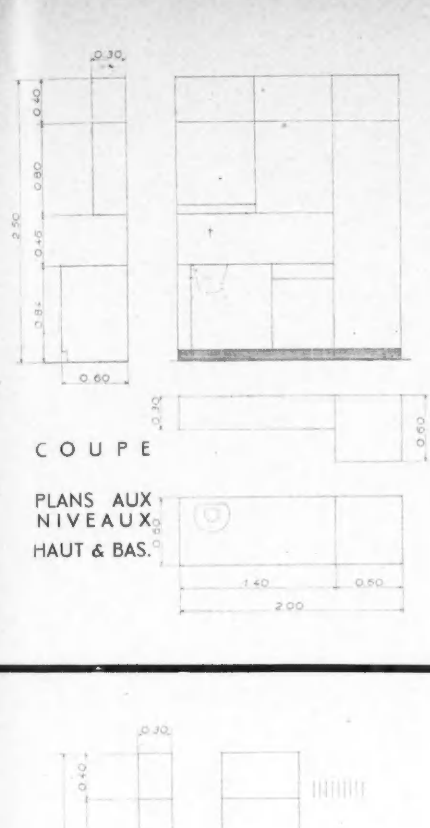
1. Appareil de lavage. →	*Evier double ou simple.*
2. Plan de travail pour vaisselle sale. Plan de travail pour vaisselle propre. →	*Soit DEUX plans en prolongement de chaque côté de l'évier. Surface en fonction du nombre de personnes au foyer. Un système d'égouttoir à main gauche.*
3. Volumes de rangement pour la vaisselle. →	*Placards au-dessus du plan de lavage. (Ouverture possible sur la salle.) Tiroirs à argenterie.*
4. Volumes de rangement pour produits d'entretien. →	*Tiroirs, placards au-dessus et au-dessous de l'évier.*
5. Volumes de rangement pour évacuation des déchets, si l'appareil de lavage ne comporte pas d'évier-vidoir. →	*Différents systèmes possibles de poubelles mobiles.*
6. Dispositif pour le linge sec et humide. →	*Porte-serviettes. Séchoirs, placards-séchoirs.*

Le Groupe Lavage constitue une surface importante du fait de l'adjonction à l'évier de deux plans destinés à recevoir l'un la vaisselle sale, et l'autre l'égouttage de la vaisselle propre.

Ce groupe est généralement placé entre le Groupe Préparation et le Groupe Cuisson. Certains dispositifs séparent ce groupe des deux autres lorsque la Préparation est munie d'un poste d'eau.

Les travaux de lavage demandent une certaine minutie et de ce fait l'évier et ses accessoires sont souvent placés sous la fenêtre, qui assure à ce plan l'éclairage naturel maximum. Nous ne pensons pas que cette raison doive déterminer d'une manière absolue l'emplacement de l'évier dans la cuisine, au risque de perdre le bénéfice d'un circuit rationnel entre les plans. Mais il est certain que toute autre disposition suppose l'utilisation diurne d'un dispositif lumineux artificiel localisé.

DISPOSITION THEORIQUE DE CHAQUE GROUPE - VOLUMES ÉTABLIS POUR UNE FAMILLE DE 4 A 6 PERSONNES

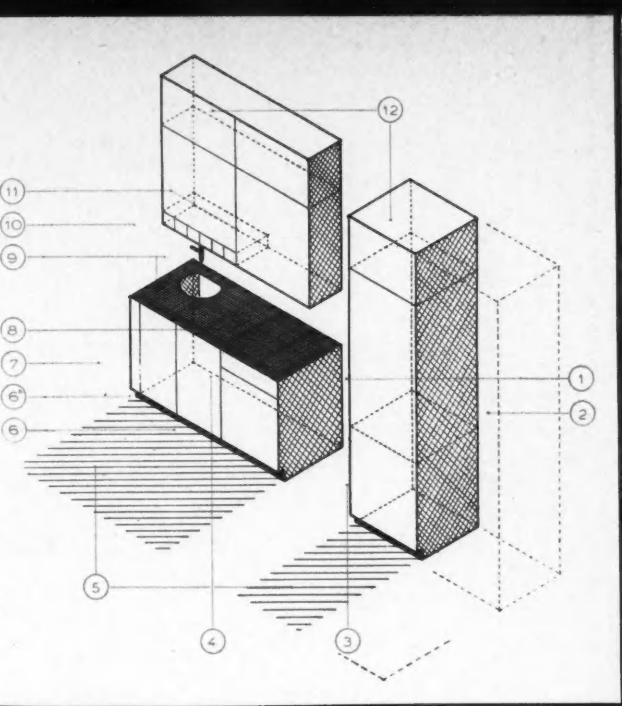


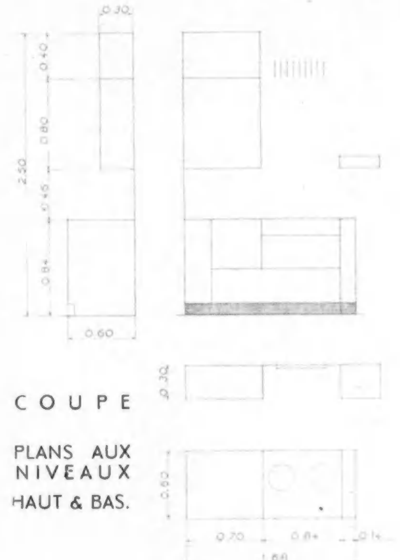
PREPARATION

1. GARDE-MANGER.
2. FRIGIDAIRE (éventuellement).
3. TIROIRS A LEGUMES dans garde-manger.
4. USTENSILES de PREPARATION (pâtisserie).
5. AIRE DE SERVICE (profondeur 1 m. 10).
6. USTENSILES de CUISSON.

6 bis. EVACUATION DES DECHETS.

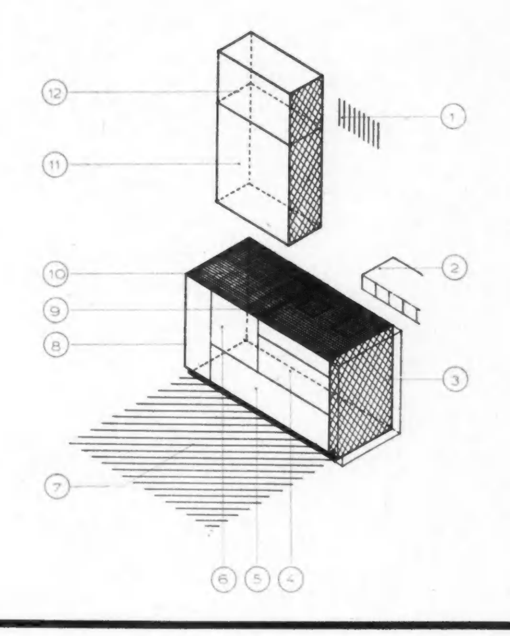
7. SECHAGE DES TORCHONS.
8. PLAN DE PREPARATION-TRAVAIL.
9. POSTE D'EAU.
10. CONDIMENTS.
11. DENREES non périssables et petit matériel.
12. RESERVES.

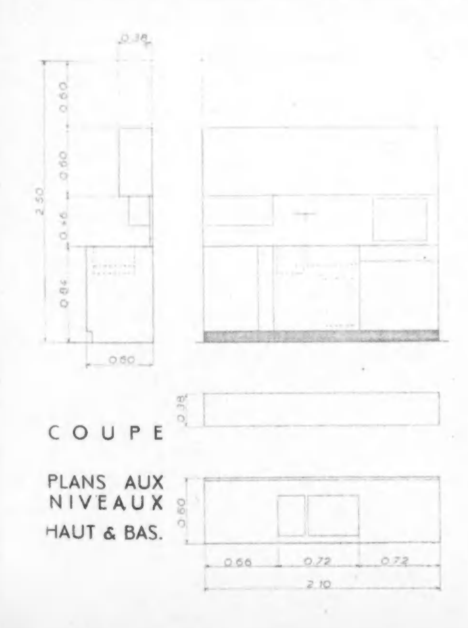




CUISSON

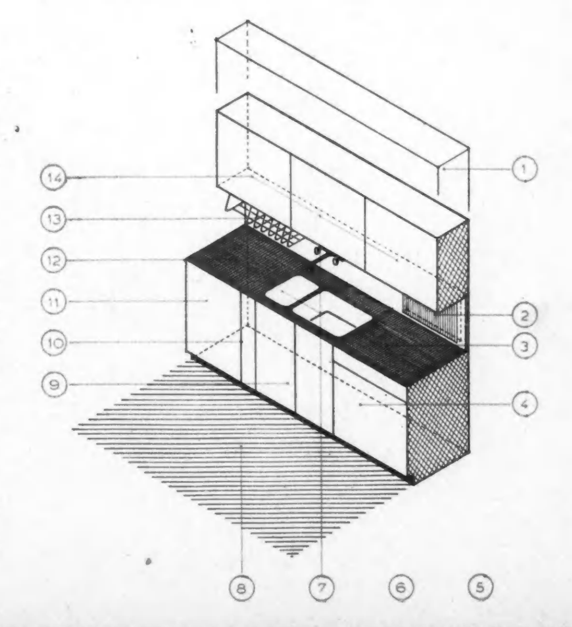
1. AERATION.
2. EPICES (en prolongement de PREPARATION).
3. SECHAGE TORCHONS (en prolongement de PRERATION).
4. ARMOIRE CHAUFFANTE.
5. USTENSILES DE CUISSON.
6. FOUR.
7. AIRE DE CIRCULATION.
8. VOLUME DE RANGEMENT des plats et ustensiles de présentation.
9. CUISSON - PLAQUES CHAUFFANTES.
10. PLAN DE PRESENTATION.
11. DENREES D'APPOINT et PETIT MATERIEL.
12. RESERVES.



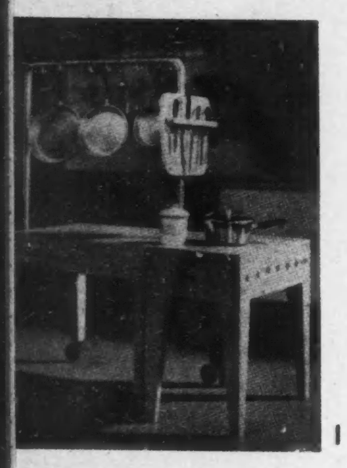


LAVAGE

1. RESERVES.
2. PASSE-PLATS (éventuellement plaque chauffante et desserte de la table.
3. PAILLASSE à vaisselle sale.
4. RANGEMENT DES PIECES importantes de vaisselle (double accès éventuel).
5. PRODUCTION D'EAU CHAUDE (évent.).
6. EVIER-VIDOIR (évent.).
7. PLONGE OU EVIER DOUBLE. ROBINETS MELANGEURS MOBILES.
8. AIRE DE CIRCULATION
9. EVACUATION DECHETS.
10. SECHAGE TORCHONS.
11. MATERIEL DE NETTOYAGE.
12. PAILLASSE vaisselle propre.
13. EGOUTTOIR.
14. RANGEMENT DE LA VAISSELLE (placard à double accès, salle et cuisine suivant plan adopté).



L'ORGANISATION TECHNIQUE DE LA CUISINE



1

LES ELEMENTS DE DETAIL

L'aménagement de la cuisine ne peut plus se limiter, quand on veut l'étudier sérieusement à la fixation — après installation du locataire — de quelques rayons, où à l'implantation d'un buffet quelconque, que l'on casera tant mal que bien dans un espace disponible.

Les éléments de rangement des ustensiles qui concernent la préparation du repas, sont nombreux et de formes très différentes, nécessitant des volumes d'encombrement adaptés. Les travaux quotidiens qui se partagent dans la cuisine le temps de la maîtresse de maison, se répartissent sur trois groupes fonctionnels :

1. Préparation. 2. Cuisson. 3. Lavage,

munis chacun d'un volume de rangement approprié aux objets manipulés à ces endroits.

Ce volume devrait être calculé en fonction des normes standard déterminées dans chaque pays par les bureaux d'études compétents. Les normes standard des volumes sont elles-mêmes déterminées par les dimensions des objets que contiendra l'élément de rangement. D'où la division de celui-ci en volumes de formes différentes : placards et tiroirs combinés suivant des techniques diverses, lesquelles prétendent toutes au même résultat : vision nette et atteinte aisée, utilisant le classement vertical ou horizontal. Certaines s'inspirant des progrès qui ont marqué depuis quelques années l'outillage du bureau d'affaires : ainsi ces tiroirs standard à glissière permettant un développement total et l'accession complète aux articles rangés (3 et 4).

Rayonnages mobiles et interchangeables en matériaux lavables (souvent inoxydables) éliminant complètement du placard la planchette de bois fixée sur tasseau dont le nettoyage était fastidieux pour la ménagère.

Utilisation de rayonnages pivotants pour les placards d'angle, et de suspensions mobiles ou à glissière pour certains ustensiles (1 et 7). Les quelques exemples que nous donnons ici rendent difficilement compte des recherches ayant pour but d'obtenir des commodités devenues indispensables pour le travail de la ménagère.

Si nous le notons aussi fermement ici, c'est que cette constatation est à la base des études faites sur l'amélioration des cuisines (et de l'équipement en général) tant en Amérique qu'en Suède, et partout où l'on se soucie de conserver à la maison les qualités d'intimité reposante auxquelles tout homme est sensible.

Ces recherches ont porté également sur l'aménagement des plans de travail dans chaque groupe essentiel de la cuisine.

Ces éléments de détail, aussi ingénieux soient-ils, sont des solutions parfaites en elles-mêmes, mais ne constituent pas dans la plupart des cas un ensemble organisé. C'est la recherche de ces détails, leur finition, leur étude technique conciliant les exigences économiques et celles de la fabrication industrielle, qui confèrent à tout équipement isolé, aussi bien qu'à tout ensemble organisé, leur véritable valeur.

Nous avons pensé qu'il était d'un intérêt certain de faire précéder les exemples de synthèses de cuisine, de la présentation d'une nomenclature détaillée — et cependant incomplète — d'éléments d'équipement parmi lesquels il sera aisé de faire un choix de systèmes constructifs.

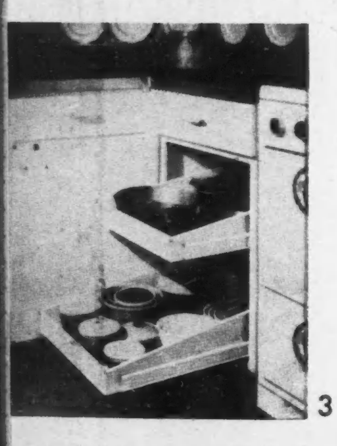
1. Table mobile pour la préparation avec barre de suspension pour les sauteuses ou poêles. (U.S.A. Doc. Life). — **2.** Tiroir à couteaux et outils divers. Intérieur mobile. — **3** et **4.** Tiroirs standard à glissière. (Usine St-Charles, U.S.A.) — **7.** Elément à porte glissière supportant des casseroles. (Goldfinger). — **8.** Tiroir verseur. (Goldfinger, architecte.) — **9.** Tiroir à pain, intérieur en acier inoxydable. (Normes suédoises.)

9

2



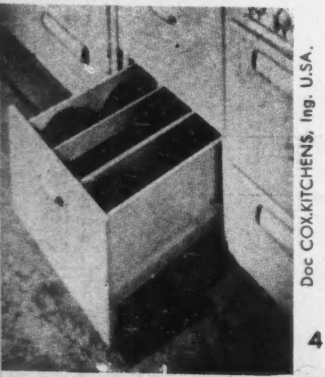
8



3

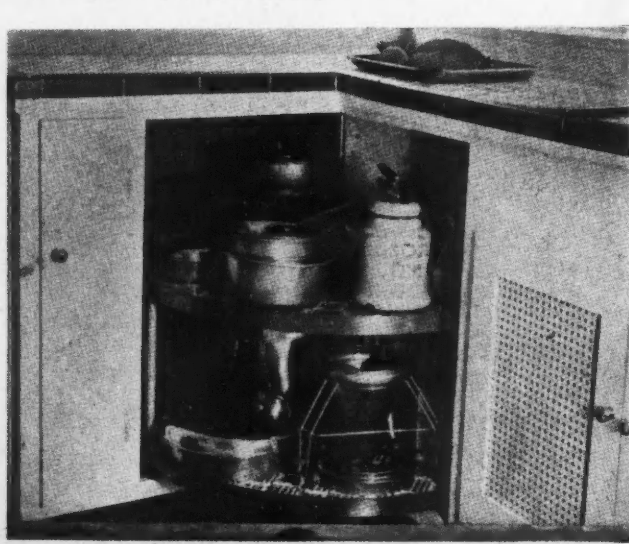


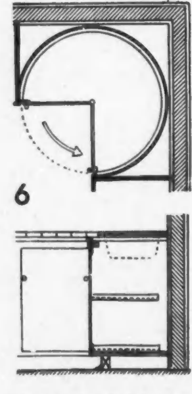
7



4

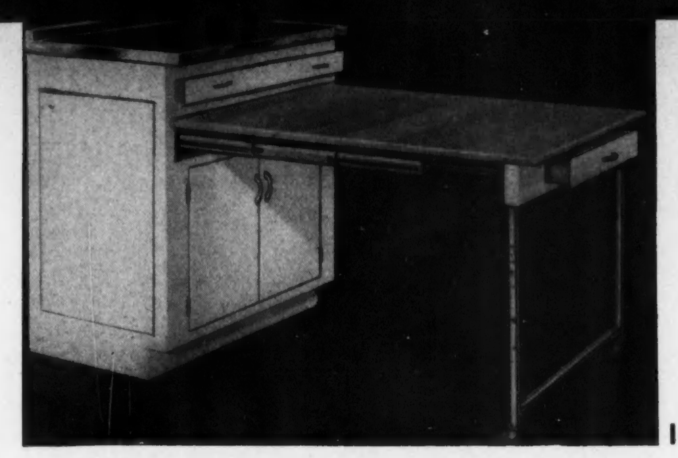
Doc COX.KITCHENS, Ing. U.S.A.

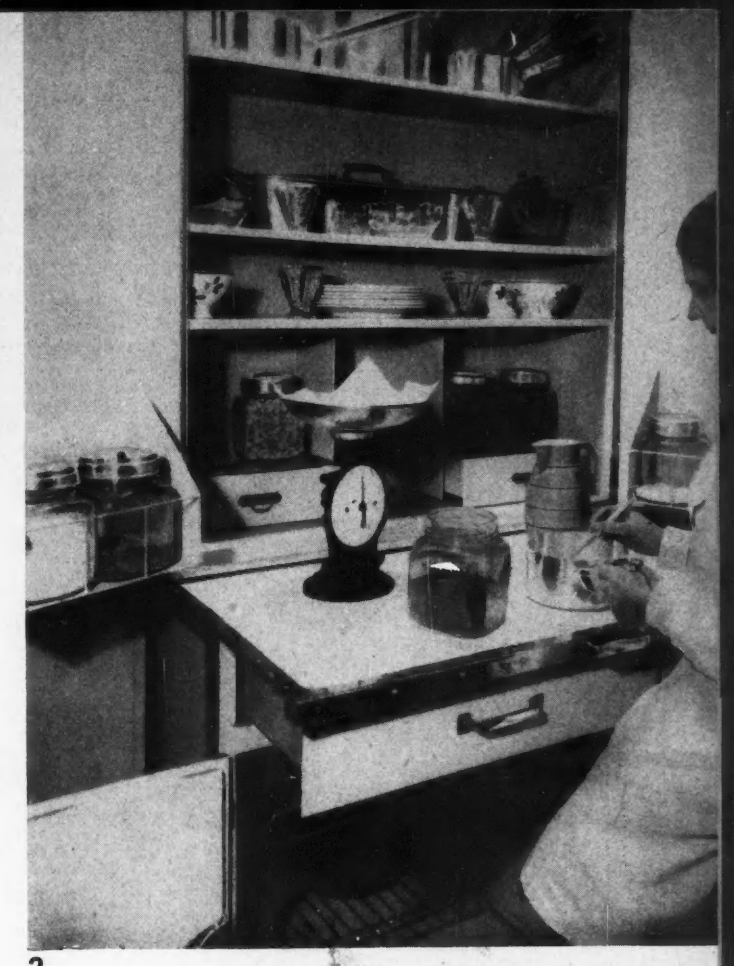




6

BONNE DISPOSITION D'UN ELEMENT D'ANGLE : RAYONS PIVOTANTS





DOC. NAPANEE, U.S.A.

1. Table rentrante coulissant dans le buffet. Repoussé, le devant de la table, ne gêne en rien l'ouverture des portes.
2. Autre élément table-tiroir inclus dans un buffet, même principe de glissière. — Commodité des rayons de stockage des ingrédients à proximité du plan de travail. Construction métallique.

CHARLES BLANC, PARIS

PRÉPARATION : PLANS DE TRAVAIL

Les plans de travail du groupe Préparation doivent être situés à une hauteur d'environ 0 m. 75. Leur complément indispensable est le tabouret de hauteur réglable, qui permet à la ménagère d'exécuter, assise, les besognes de préparation, en adaptant le plan de travail à sa taille personnelle.

Deux sortes de plans de travail sont à retenir :

1. **Le plan fixe,** *constitué par le dessus des éléments bas (placards), qui souvent est insuffisant et qu'on cherche à augmenter par des surfaces escamotables (1 et 2).*
2. **Le plan mobile** *qu'on peut ranger en deux catégories :*

a) Les tables classiques qui ont bénéficié de recherches poussées pour qu'un certain nombre d'activités puissent y être déployées.

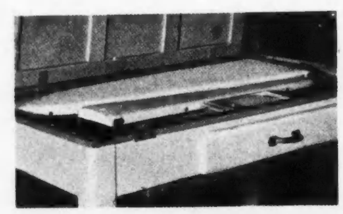
b) Les tables roulantes, à la fois tables de préparation et de service mobile à l'intérieur de la cuisine, qui peuvent être perfectionnées jusqu'à devenir « cuisine » mobile, et s'imposer par leur utilité dans le cas de ménages ou de célibataires chez qui la cuisine se limite à quelques manipulations rapides ou occasionnelles (petits déjeuners, goûters, en-cas...). Les mêmes peuvent contribuer au service du repas dans une famille.



3

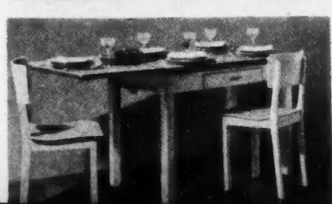
GUISEPPE SACCHI, MILAN

TABLE DE CUISINE EN TUBES D'ACIER LAQUE AVEC TABLETTE ESCAMOTABLE

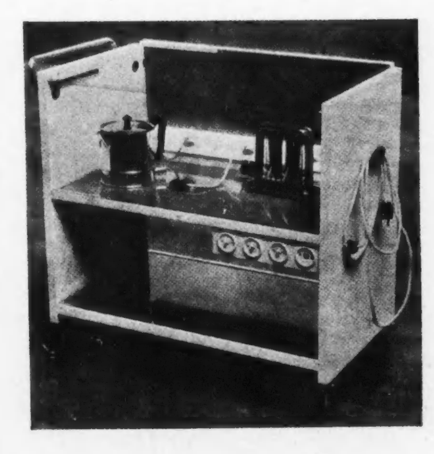






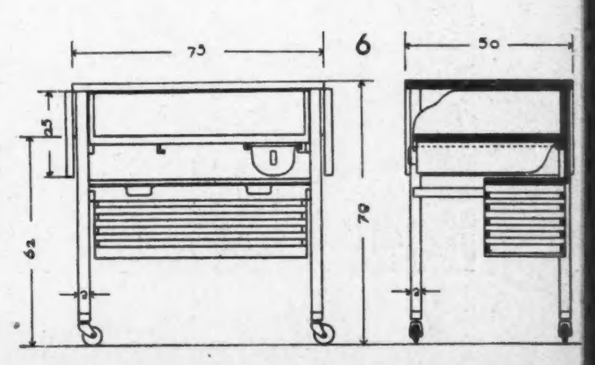


5



4 NORDISKA KOMPANIET, SUEDE

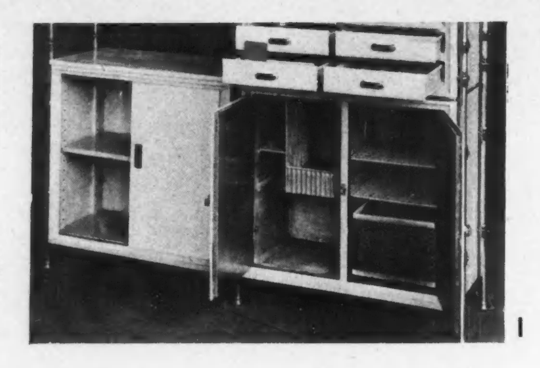
4. Table roulante suédoise. — 4 prises de courant permettent de brancher différents appareils. (Nordiska Kompaniet, Suède.)
5. A GAUCHE :
   Table combinée dont le dessus basculant fait place à un dispositif de repassage rembourré avec grille incombustible pour le fer. Une plaque d'épluchage allonge la table à gauche et à droite, une autre se glisse sous le tiroir qui contient des casiers à couverts. (Ehdis, Suisse.)
6. A DROITE :
   Table auxiliaire, en bois et tube d'acier à déplacer dans la cuisine. (Allemagne.)



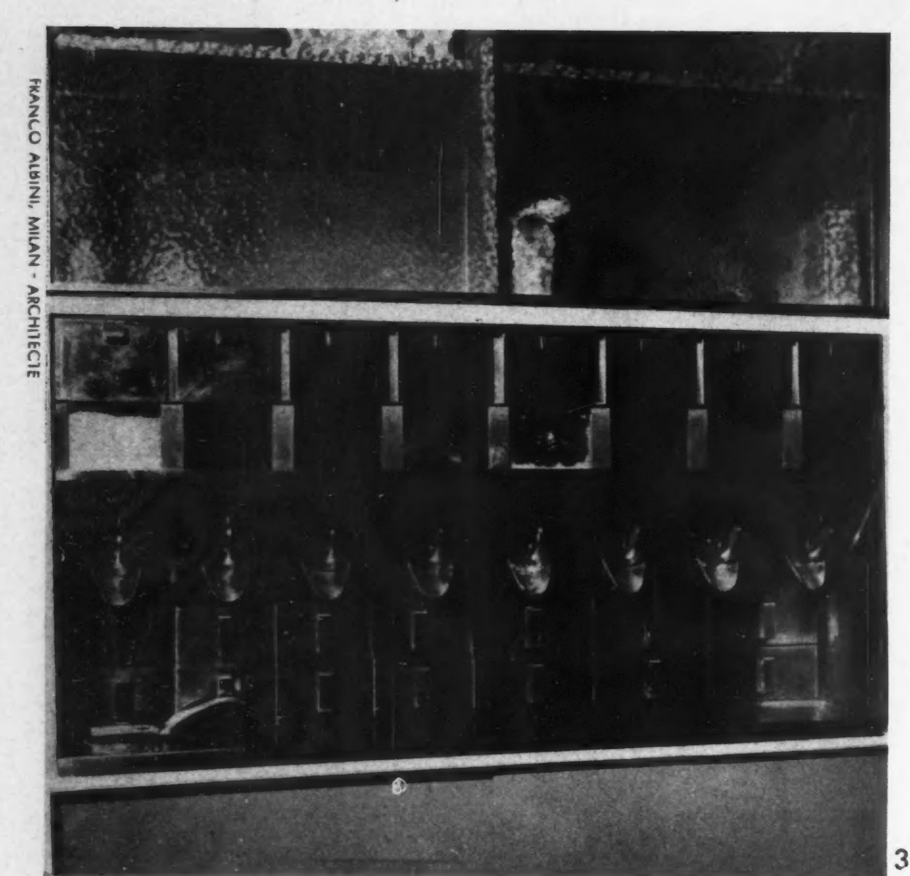
STOCKAGE ET CONSERVATION DES ALIMENTS

ELEMENTS DIVERS

1. Glacière incorporée dans un élément de rangement (Sacchi, constructeur, Milan). — 2. Type de tiroir verseur en verre (Gascoin). Ces éléments remplacent avantageusement les séries de boites. — 3. Ci-dessous une réalisation de Franco Albini (Milan) en verre et acier inoxydable, tiroirs à déverseurs automatiques. — 4. Caisse à pommes de terre normalisée suédoise. — 5. Tiroir basculant pour le stockage des légumes (Sacchi, constr.). — 6. Tiroir à légumes ventilé, système à glissière. (Usine St-Charles, Illinois.)

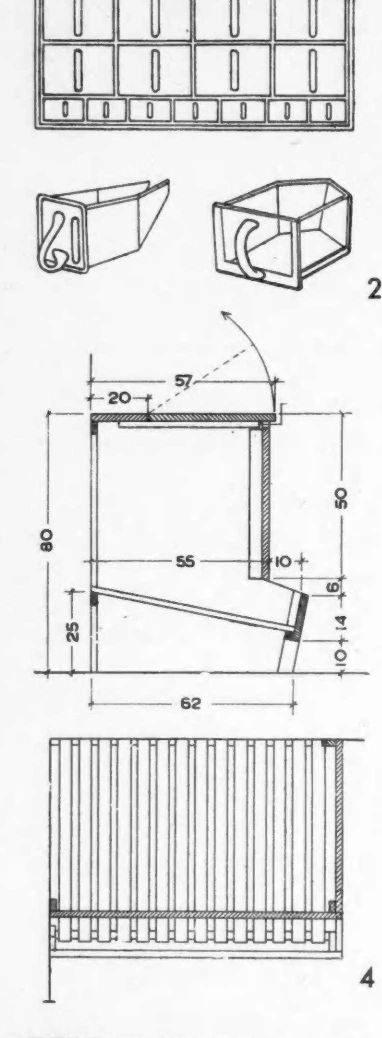


1



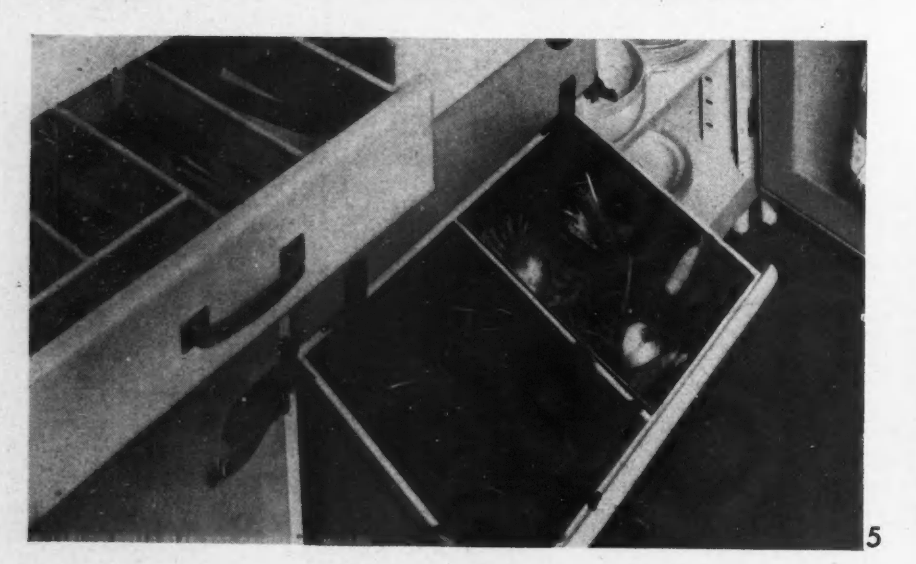
FRANCO ALBINI, MILAN - ARCHITECTE

3

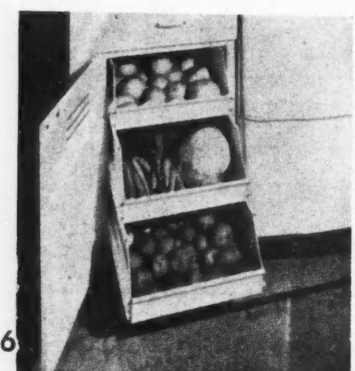


2

4



5



6

LE GARDE-MANGER

La présence du frigidaire dans la maison n'implique pas la suppression automatique du garde-manger. (Le frigidaire ne peut contenir toutes les réserves d'une famille, et l'emmagasinage d'aliments trop nombreux nuit au bon résultat de son fonctionnement.)

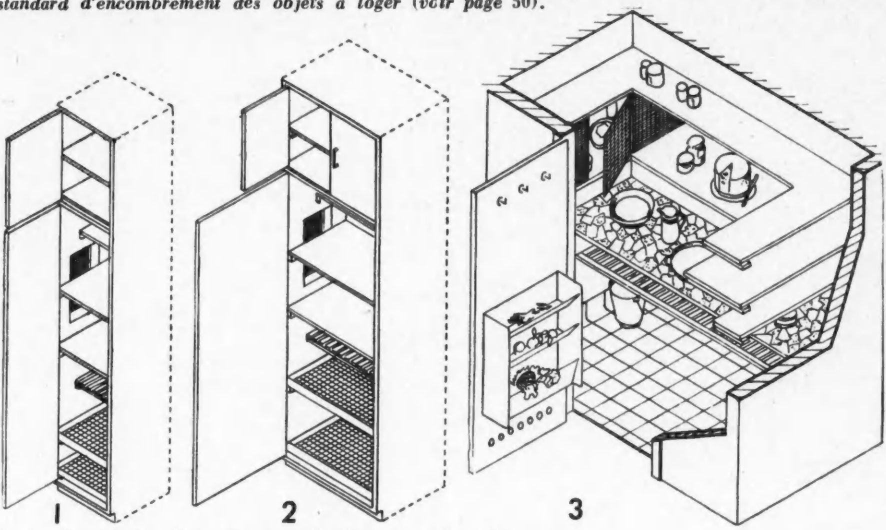
Dans les maisons rurales, il conservera souvent ses dimensions de pièce annexe à la cuisine (3) munie d'un système de ventilation réglable suivant la température extérieure.

Les volumes de la cuisine réservés au stockage des réserves alimentaires et au rangement des ustensiles, doivent être établis en se référant à ces deux principes :

Visibilité immédiate, tangibilité aisée.

Avoir « tout sous la main » est le désir de toute ménagère. Les volumes d'encombrement devront donc être variés. On comprendra facilement que le stockage de denrées empaquetées peut s'effectuer en tenant compte de profondeur maxima, qui ne seront pas celles que demande le stockage des légumes...

C'est une erreur de réduire au minimum les volumes d'encombrement du stockage et du rangement. Ils sont à la base de l'ordre dans la cuisine, et l'architecte doit viser à utiliser les emplacements supérieurs et inférieurs des plans de travail, en se référant à une moyenne standard d'encombrement des objets à loger (voir page 50).

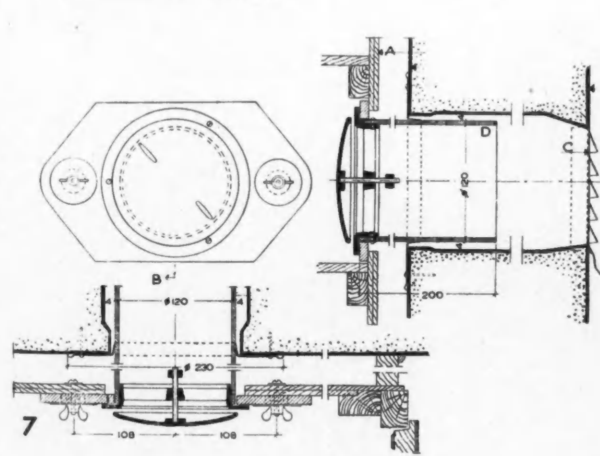


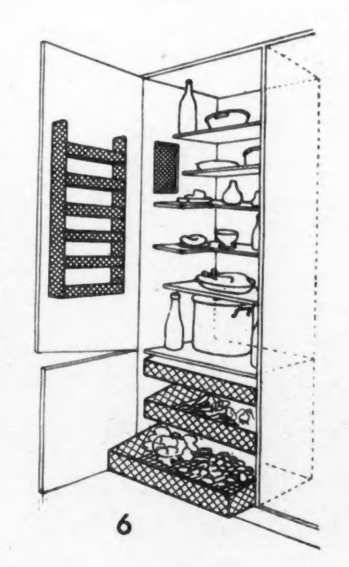


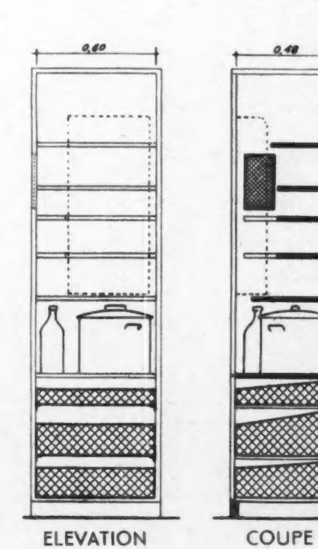


1, 2. Commission Ecossaise pour la Reconstruction. Deux types de garde-manger de série.
3. De la même : Excellente étude de garde-manger rural.
4. Garde-manger d'un bloc-cuisine anglais « Alpla » (construction en aluminium avec revêtement de matière plastique).
5. Normes françaises de garde-manger pour une habitation de trois ou quatre pièces, hauteur et longueur variables. Surface utile minimum : 0,85 m2. Profondeur minimum 35 cm.; par chambre supplémentaire : 0,05 m3 en plus.
6. Etude par Marcel Gascoin, Garde-manger tiroirs à légumes en treillis inoxydable. La profondeur des tablettes est comprise pour recevoir des volumes de contenances diverses. Etagères récupérant l'espace libre.
7. Détail d'une ventouse réglable de ventilation (normalisée) pour garde-manger. (Suède.)
A. Paroi du garde-manger.
B. Mur.
C. Bouche d'air avec filet métallique.
D. Tube en carton pressé.

5







LES APPAREILS FRIGORIFIQUES

On distingue deux catégories de machines frigorifiques : fonctionnement à compresseur et fonctionnement par absorption. Dans les deux cas le froid est produit par l'évaporation d'un liquide volatile.

MACHINES FRIGORIFIQUES PAR ABSORPTION

Ces appareils ne comportent aucun organe mécanique et sont basés sur la propriété que possède l'eau ou le chlorure de calcium ($CaCl_2$), d'absorber de grands volumes de gaz (NH_3) à basse température et de restituer cet ammoniac sous l'action de la chaleur. Une source de chaleur (gaz ou électricité) commandée par un thermostat placé à l'intérieur de l'armoire, assure un fonctionnement continu. Dans certains cas il est nécessaire d'avoir un branchement d'eau pour alimenter le condenseur.

Ces appareils sont absolument silencieux, ne comportant aucune pièce en mouvement. Leur mécanisme simple ne nécessite que de très rares révisions. Ces deux facteurs rendent possible leur encastrement dans des éléments placards équipant une cuisine. La construction simple de ces appareils les rend plus économiques à l'achat, mais leur rendement est inférieur aux appareils à compresseur, leurs frais de consommation sont de trois à quatre fois plus élevés.

MACHINES FRIGORIFIQUES A COMPRESSEUR

Ces appareils fonctionnent schématiquement de la façon suivante : un gaz convenablement choisi est comprimé; refroidi ensuite, il se liquéfie. Le liquide ainsi obtenu passe dans un récipient où il s'évapore en produisant le froid puis, le gaz se trouve aspiré par un compresseur pour recommencer un nouveau cycle. Les moteurs utilisés pour actionner les compresseurs ont une puissance de 1/10 à 1/3 CV, suivant la capacité de l'appareil. Ils sont de types spéciaux, silencieux et montés sur des supports anti-vibratiles. Ces appareils sont plus encombrants que les types à absorption et peuvent être difficilement encastrés.

CAPACITE

On admet 30 litres par personne, mais il est préférable de ne pas descendre au-dessous de 85 à 100 litres par foyer.

CONSOMMATION

0,3 kwh par litre et par mois.

EMPLACEMENT

Dans un endroit frais, éloigné des appareils de cuisson (office).

INSTALLATION

Une prise de courant de 5 A est suffisante pour un appareil à usage domestique. Pour les armoires à compression, on tiendra compte qu'au démarrage l'intensité du courant peut atteindre cinq à six fois l'intensité nominale et de ce fait provoquer dans le circuit une chute de tension. Au cas où les sections normales de l'installation seraient trop faibles, il est prudent de raccorder l'armoire par une ligne spéciale. Les armoires à absorption se comportent comme un appareil de chauffage ordinaire de même puissance.

CHOIX DE LA CAPACITE

Capacité	Nombre de personnes	Nombre de pièces
33 l.	1 - 2	1
45 l.	1 - 4	1 - 2
62 l.	2 - 5	2 - 3
85 l.	3 - 6	3 - 5
130 l.	4 - 7	4 - 7

APPAREILS INDEPENDANTS

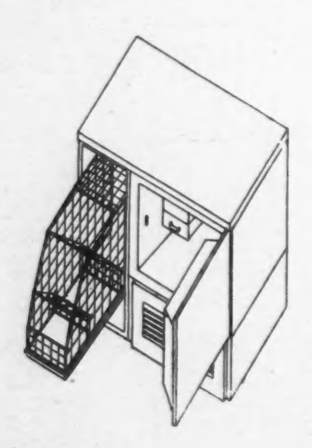
Capacité en litres	45	85	130
a	900	1200	1400
b	530	600	700
c	520	590	650

Même consommation et poids que pour les appareils encastrés. (Voir page suivante.)

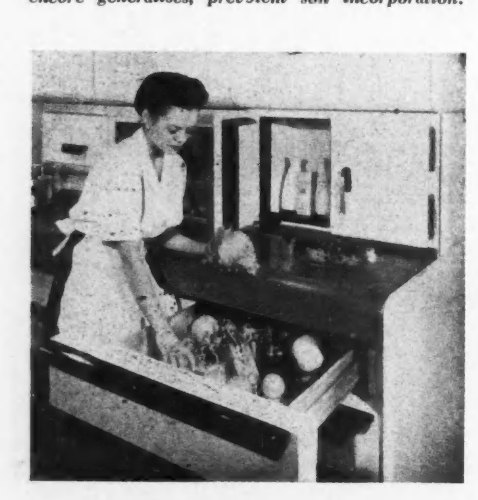


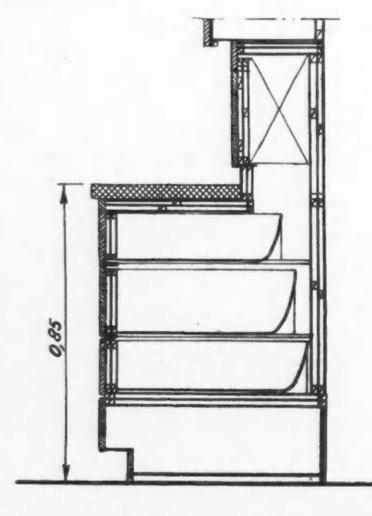
La plupart des modèles d'armoires frigorifiques indépendantes sont du type compresseur. On remarquera que dans presque toutes les cuisines américaines qui sont conçues par éléments juxtaposés, seul le frigorifique n'a pas encore été juqu'à présent incorporé dans ces ensembles. Toutefois, des modèles récents, pas encore généralisés, prévoient son incorporation.

FRIGIDAIRE ANGLAIS avec stockage des légumes au-dessous du frigidaire, dans des paniers en treillage métallique. Parois intérieures en tôle émaillée. Fermeture par rideau roulant. (Cuisine Admiralty, Goldfinger, arch.)

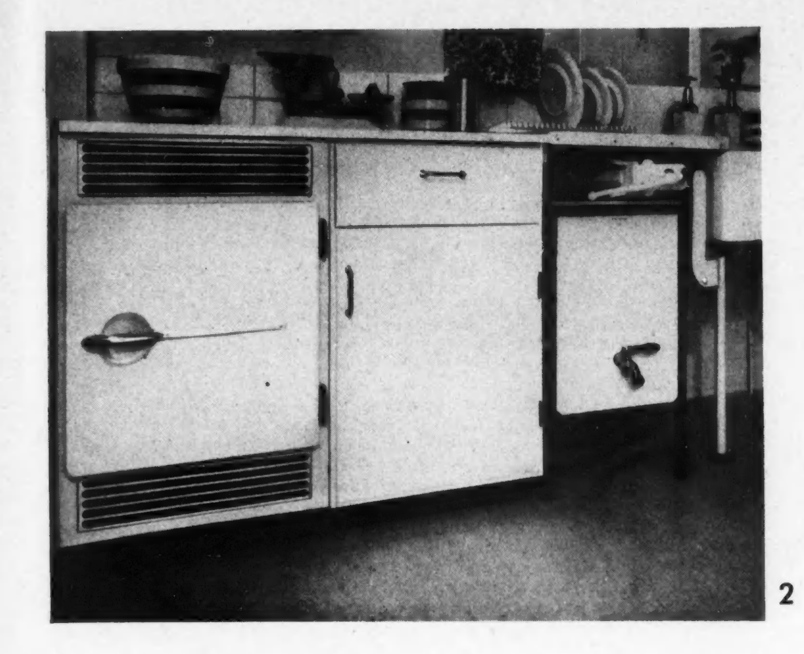


Même type que ci-dessus. Paniers basculants pour le stockage des légumes sur le côté du frigorifique.





CI-CONTRE, MODELE RECENT DE FRIGORIFIQUE A TIROIR. Voir également page 37. Cuisine de Earle.

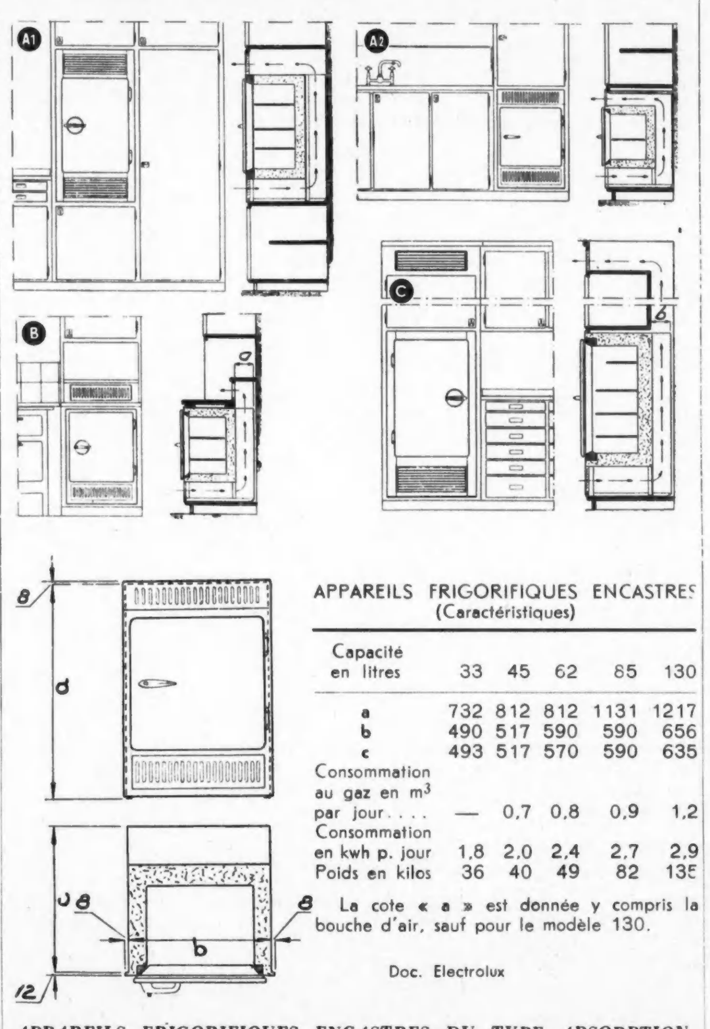


2



1

1. *General Electric C° : Modèle simplifié, stockage par en haut.* (Photo Exposition des Techniques américaines.)
2. *Edna Mosely : Projet d'tquipement de cuisine familiale pour une maison de village moderne. (Angleterre.)*
3. *Cuisine standard suédoise : Frigidaire encastré dans un groupe de placards.* (*Voir page* 32)



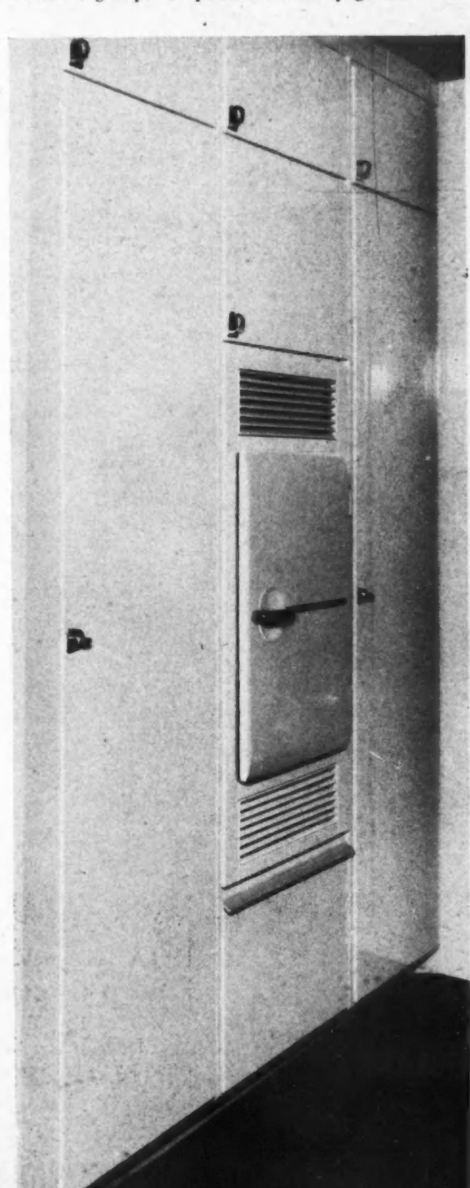
APPAREILS FRIGORIFIQUES ENCASTRES
(Caractéristiques)

Capacité en litres	33	45	62	85	130
a	732	812	812	1131	1217
b	490	517	590	590	656
c	493	517	570	590	635
Consommation au gaz en m^3 par jour....	—	0,7	0,8	0,9	1,2
Consommation en kwh p. jour	1,8	2,0	2,4	2,7	2,9
Poids en kilos	36	40	49	82	135

La cote « a » est donnée y compris la bouche d'air, sauf pour le modèle 130.

Doc. Electrolux

APPAREILS FRIGORIFIQUES ENCASTRES DU TYPE ABSORPTION. *A1, A2, B, C, modes d'encaissement et bonnes dispositions de la ventilation. Dans certains cas la chaleur dégagée par l'appareil pourrait servir à l'installation de séchoirs à linge ou à vaisselle dans le volume au-dessus du frigorifique.*



3

LES APPAREILS DE CUISSON

La répartition des différents modes de cuisson dans les foyers domestiques en France s'établissait, d'après une enquête effectuée en 1944, comme suit :

Charbon 30 %	*Electricité* 10 %.
Gaz 25 %	*Combustibles liquides* 4 pour 100.
Bois 18 %	*Divers (et notamment âtre)* 13 %.

Cette enquête fit également ressortir le désir de 35 % des ménages français de changer leur méthode de cuisson. Sur ce nombre 12,8 optaient pour l'électricité, 9,3 pour 100 pour le charbon, 6,9 % pour le gaz 4,4 % pour le bois, etc... (M. Daniel Cois, dans « La Maison Française », n°4-47.)

Il apparaît donc que 35 % seulement des foyers disposaient d'appareils de cuisson modernes. Or, ce chiffre a encore été abaissé, entre temps, par les destructions de nombreux centres urbains. Si on admet que l'âge moyen des appareils actuels s'établit autour de quinze ans au minimum, on se fera une idée de l'importance de la fabrication en grande série de ces appareils de première nécessité que sont les appareils de cuisson. L'industrie française a, il est vrai, procédé à une limitation des types, doublée d'un essai de coordination. Néanmoins, les appareils dits « de grande diffusion » et partant économiques, ne sont pas conçus, comme c'est le cas en Angleterre et en Suède, selon des normes d'encombrement coordonnées avec les normes du reste de l'équipement.

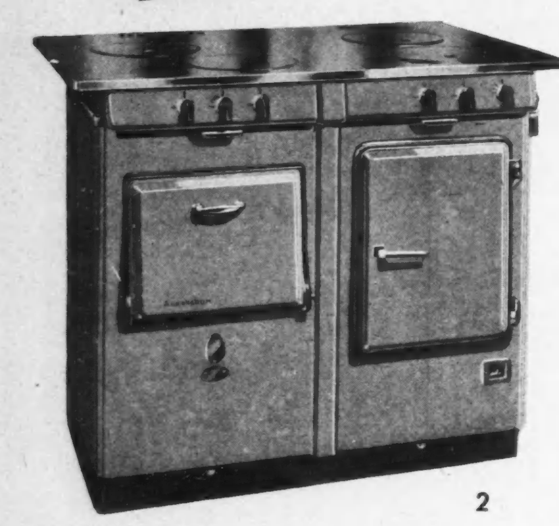
Leur juxtaposition avec des éléments de rangement n'est guère possible, sauf pour les modèles de luxe ou ceux créés spécialement pour les constructeurs de bloc-eau ou de bloc-cuisine.

Nous exprimons le souhait de voir tous les appareils présenter des surfaces de côté planes, sans aspérités ni parties rentrantes, et permettant un raccordement avec les plans de travail et les meubles situés de part et d'autre de l'appareil. Les appareils dont la hauteur n'atteint pas la hauteur du du plan de travail, devraient être munis de pieds démontables en vue de leur pose sur un meuble formant socle. Mieux encore, les appareils pourraient réserver au-dessous du four un volume de rangement pour ustensiles de cuisson, ou une armoire chauffante.

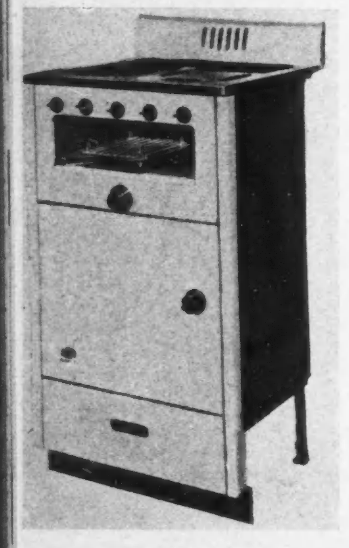
LA DISPOSITION DU FOUR a donné lieu à des recherches en vue d'éviter à la ménagère la nécessité de se baisser, lui facilitant ainsi la surveillance de la cuisson. On est arrivé à placer le four en juxtaposition avec les plaques chauffantes, soit nettement au-dessus du plan de travail, soit immédiatement en-dessous. Dans ce dernier cas, qui nous semble la meilleure solution, le décalage latéral permet de gagner une quinzaine de centimètres en hauteur, ce qui semble suffisant. L'avantage de cette disposition réside dans la suppression des tablettes latérales usuelles, dont la surface, de ce fait, passe au bénéfice du volume d'encombrement de l'appareil.

ARMOIRE CHAUFFANTE. — Cet élément qui, en France, n'est guère utilisé que dans les restaurants, présente un intérêt considérable pour le foyer domestique. Intérêt accru par la pénurie de combustibles qui persistera certainement plusieurs années encore. L'armoire chauffante, très répandue en Suède et dans les pays nordiques, permet la conservation d'un repas chaud pendant plusieurs heures, et aussi la terminaison à feu lent d'une cuisson amorcée sur un feu vif. Dans les foyers de familles nombreuses, il est très fréquent que les membres de la famille soient obligés de prendre leurs repas à des heures décalées par rapport à l'heure normale de la cuisson. (Enfants allant à l'école, cheminots, mineurs, aussi bien que médecins ou hommes d'affaires, etc...) L'armoire chauffante économise donc une double préparation. En Suède, on voit dans la plupart des foyers ouvriers de petits modèles (fig. 5) placés contre le mur au-dessus de la cuisinière, ou encore incorporés à la cuisinière elle-même.

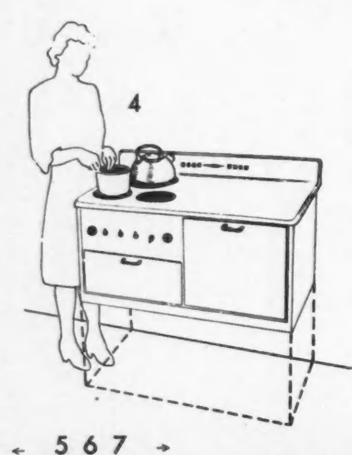
1



2



← 3



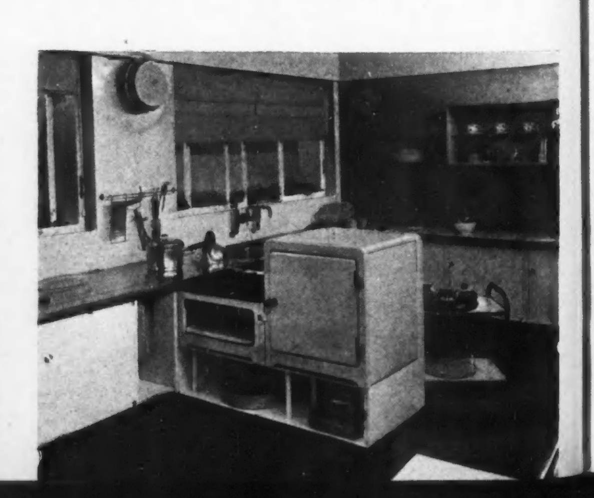
4

1. Elément support pour réchaud-four faisant partie des éléments « Eldé-Imbert ». Tôle émaillée, dosseret amovible. Tablette de raccordement à l'arrière.
2. Cuisinière suédoise constituée par des éléments indépendants juxtaposables. Elément de gauche avec trois brûleurs et four complété par un élément à gauche avec deux brûleurs et une armoire chauffante.
3. Modèle de cuisinière anglaise prévue spécialement pour juxtaposition entre éléments d'équipement.
4. Bonne disposition de four. Plan de travail commode. Volume de rangement disponible au-dessous de l'appareil.
5. Cuisinières avec plaques chauffantes à l'arrière de l'appareil. Avantages : mise des brûleurs et récipients hors de la portée des enfants. Le plan de travail sur le devant facilite la manutention des récipients lourds. (« Presteline », U.S.A.)
6. Type d'installation anglaise : Four et réchaud indépendants, placés ici sur le même plan. Bonne hauteur de travail, mais aspect peu satisfaisant et disposition incommode pour travailler au réchaud. Equipement de la maison préfabriquée Braithwaite.
7. Même disposition mais placée perpendiculairement au plan de travail. Exposition « Britain can make it ». (Maxwell Fry et Jane Drew, architectes.)

← 5 6 7 →







LES CUISINIÈRES A COMBUSTIBLES SOLIDES



1848. — Cuisinière américaine en fonte. Four haut, armoire chauffante, gril, chauffe-plat sur le devant et réservoir d'eau chaude !

Doc. extrait d'une étude historique de M. Giedeon dans Progressive Architecture 12 46

Les appareils à cuisson utilisant des combustibles solides ont parcouru dans leur développement un long chemin depuis l'apparition de leur ancêtre, le poêle en fonte, il y a deux siècles. Il est curieux de noter que ce sont des figures illustres de l'histoire de la science qui, à diverses époques, se sont penchées sur cet humble mais important problème domestique : la cuisson des aliments. Benjamin Franklin avait déjà inventé un des tous premiers poêles en fonte, dont le principe a servi de base aux premiers appareils de cuisson.

Le grand physicien Rumford se passionna pour la question. A une époque où l'on faisait encore la cuisine « sur des grils placés au-dessus de la braise dans des cheminées immenses », Rumford inventait « la petite cuisinière portative en fonte pour les familles pauvres ». Inventeur aussi de la « cuisine-placard » encastrée, de la cuisine à la vapeur, et d'une série de dispositifs visant à la concentration de la chaleur et à la réduction du volume d'encombrement des appareils.

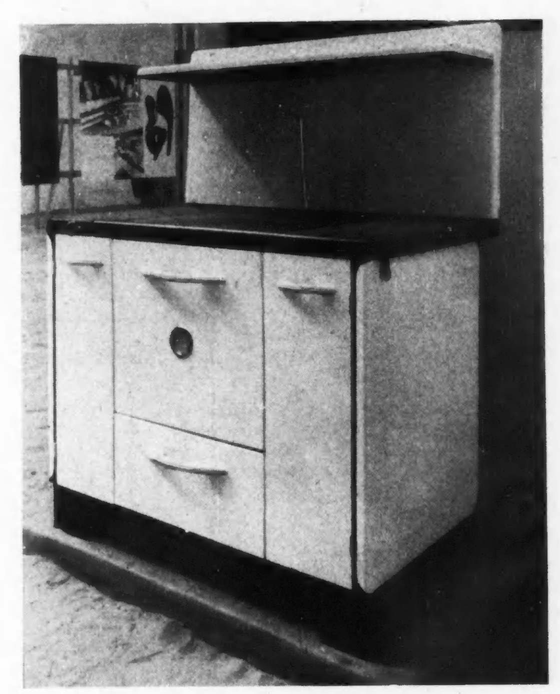
Les appareils courants actuels sont encore basés sur des méthodes et des principes datant d'un siècle. Plus près de nous, le prix Nobel de physique, le Suédois Gustave Dalen, a apporté des perfectionnements sensibles aux appareils de cuisson pour combustibles solides, lesquels font des cuisinières construites selon ses brevets, des appareils d'un rendement très élevé. Ces appareils extrêmement perfectionnés utilisent des masses de fontes très épaisses et présentent un calorifugeage massif (180 kilos). Leur poids varie de 650 à 900 kilos. Le combustible utilisé doit être de très haute qualité : coke de fonderie, anthracite calibré, etc.

Il est donc plus difficile de réaliser économiquement des cuisinières modernes à combustible solide, fonctionnant d'une façon rationnelle, que des appareils à gaz ou à l'électricité.

Mais quelles que soient les qualités techniques des appareils courants, il est regrettable que les fonderies françaises poursuivent la construction de modèles dont l'aspect extérieur désuet ou modern' style « 1925 » ne soutient guère la comparaison avec les derniers modèles étrangers de même type.

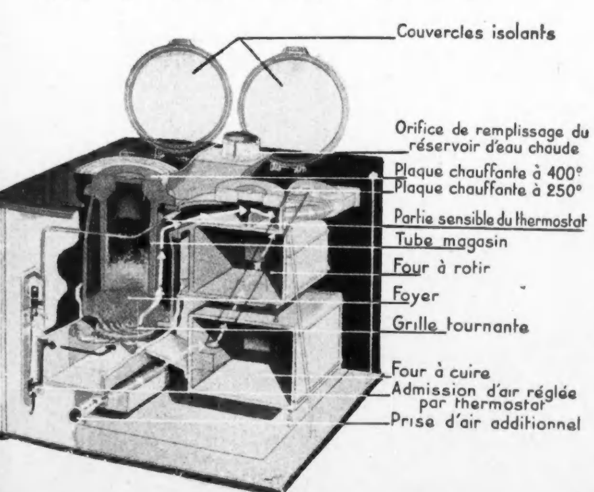
★

Les appareils français portent l'estampille de garantie : "A.C.D."



←
CUISINIERE A CHARBON MODERNE AMERICAINE, FABRICATION COURANTE. (Exposition des Techniques Américaines 1939 - 194X.)

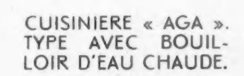
CUSINIERE « AGA » : PRINCIPE CONSTRUCTIF



CUISINIERE A COMBUSTIBLE SOLIDE SYSTEME GUSTAVE DALEN

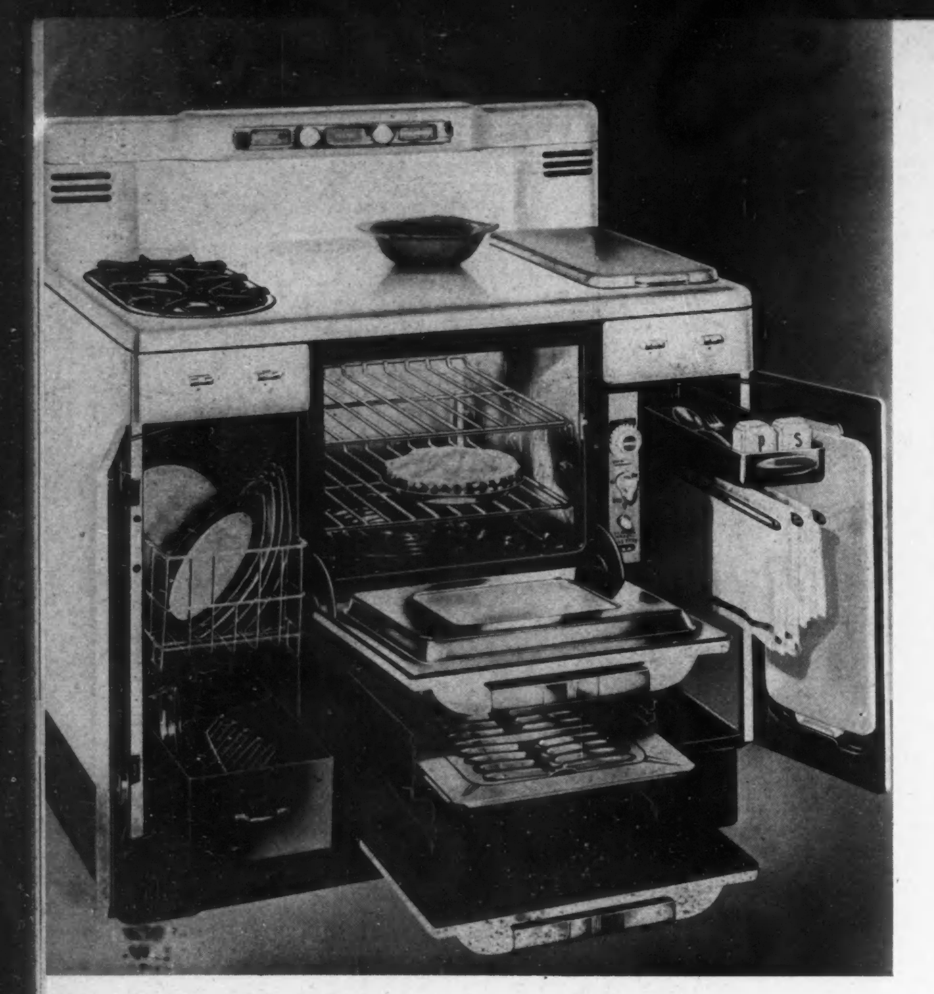
Cet appareil réalise une combustion lente et complète du combustible réglée automatiquement par thermostat.

Le principe est celui d'un feu continu, la chaleur est emmagasinée par des plaques épaisses de fonte. La déperdition est neutralisée par un calorifugeage massif sur toutes les faces. Une plaque chauffante se trouve en permanence à 400°, une deuxième à 250°. Un couvercle isolant est rabattu sur les plaques et relevé pour usage. La cuisinière contient normalement un four à rôtir à 250°, une étuve à cuire à 100°. Elle peut être complétée par un réservoir intérieur d'eau chaude ou par un bouilleur de distribution d'eau chaude sous pression. Ou encore par une armoire chauffante. Consommation : 5 kilos par 24 heures. 3 kilos pour la distribution d'eau chaude. Alimentation deux fois par vingt-quatre heures.



CUISINIERE « AGA ». TYPE AVEC BOUILLOIR D'EAU CHAUDE.





CUISINIERE A GAZ AMERICAINE. — MODELE DE 1941

Par l'écartement des deux groupes de brûleurs il a été possible de remonter le four au centre, au maximum, et d'obtenir une surface de travail entre les brûleurs. A gauche du four, paniers de rangement contenant les objets nécessaires à la cuisson. A droite, un porte-serviette-séchoir, au-dessous du four un grilloir. Au droit des brûleurs, dans le dosseret, bouches d'air pour la ventilation. L'intérieur du four est éclairé à l'ouverture de la porte. (Tappan Stove C°, constructeurs.)

LES CUISINIÈRES A GAZ

L'utilisation généralisée d'appareils à gaz a aujourd'hui un demi-siècle. Le premier appareil fut exhibé en 1851 à l'Exposition de Glasgow.

Mais les types d'appareils modernes n'apparurent qu'en 1930, lorsqu'il fut possible de construire les premières cuisinières à gaz susceptibles d'être directement juxtaposées aux autres meubles de la cuisine. Jusqu'à cette époque elles étaient conçues sur le modèle des cuisinières en fonte, et reléguées en dehors du reste de l'équipement.

Les cuisinières françaises sont maintenant normalisées et sont fabriquées en trois séries. Les normes devraient garantir une bonne exécution technique, surtout en ce qui concerne les fours, lesquels jusqu'ici, sur un grand nombre d'appareils français se montraient nettement défectueux.

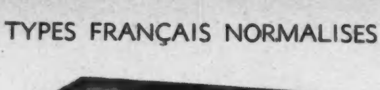
Il est à noter que sur l'ensemble des Français utilisant des appareils à gaz, 70 % emploient des appareils mobiles dits « réchauds-fours », dont le volume réduit interdit la construction d'un four de dimensions suffisantes, et dont l'exécution, d'une façon générale, ne correspond pas aux standards actuellement en vigueur dans les autres pays.

Cependant les prototypes des nouvelles séries semblent bénéficier des derniers perfectionnements techniques : four contrôlé par thermostat, allumage automatique des brûleurs de la table de travail, etc.

Il nous paraît souhaitable d'envisager une révision des modèles sur le point d'être lancés pour la production en grande série (surtout pour les séries 1 et 2). Leur présentation gagnerait à être plus compacte, sans saillies ni aspérités.

On comparera par ailleurs les modèles anglais reproduits dans ce numéro, plus particulièrement ceux exposés à l'Exposition récente de la « Britain Can Make It » à Londres.

LA CONSOMMATION ANNUELLE est estimée à 400-500m³ pour une famille de quatre personnes, et de 650 à 800 m³ pour huit personnes.



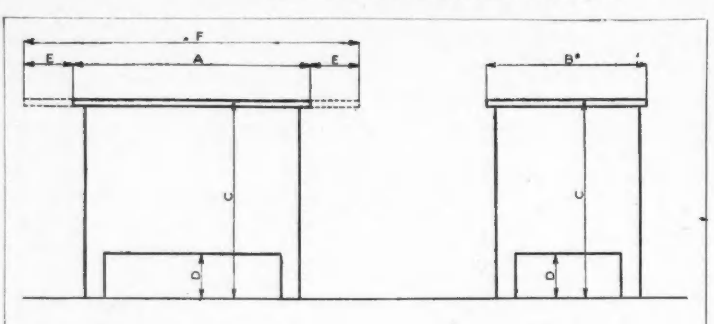
TYPES FRANÇAIS NORMALISES

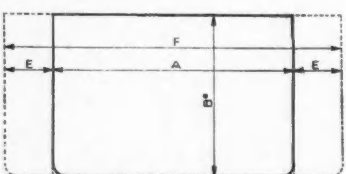


TYPE DE CUISINIERE DE LA SERIE II
Arthur Martin, constructeur



TYPE DE CUISINIERE DE LA SERIE III





A : Largeur maximum hors tout sans allonges
B* : Profondeur maximum hors tout
C : Hauteur de la table de travail
D : Hauteur minimum des pieds
E : Largeur maximum des allonges
F : Largeur maximum avec allonges

* Il n'est pas tenu compte dans cette mesure des robinets et poignées pouvant faire saillie.

Dimensions en centimètres

	A maximum	B* maximum	C tol. ± 0.5	D minimum	E maximum	F maximum
Série I	75 (2)	50	80	18	—	—
Série II	85 (1)	60	80	18	20	125
	125 (2)	60	80	18	—	—
Série III	98 (1)	65	80	18	20	138
	138 (2)	65	80	18	—	—

(1) Cuisinières pouvant comporter des allonges.
(2) Cuisinières ne comportant pas d'allonges.

NORMES FRANÇAISES :
CUISINIERES A GAZ POUR USAGE DOMESTIQUE

Série I : (pour familles de maximum 5 personnes) comportent deux brûleurs principaux, un four.

Série II : (8 à 9 personnes) comportent trois à quatre brûleurs principaux, un four et un grilloir.

Série III : (12 à 14 personnes) comportent quatre brûleurs, un four, un grilloir indépendant.

La norme conseille les pieds démontables. Cette recommandation n'est pas suivie par la plupart des constructeurs.





1 2

LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

L'application de l'énergie électrique à la cuisson des aliments date de 1891, année où fut présentée au Cristal Palace, à Londres, la première cuisinière électrique. Mais il fallut quarante ans de recherches pratiques et de propagande, pour introduire ces appareils sur le marché. Depuis 1930, leur faveur va toujours croissant, et la généralisation de l'adoption de ces appareils ne dépend plus que de l'établissement d'un courant à tarif abordable et de force suffisante à mettre à la disposition des usagers. Il faut malheureusement prévoir que ce ne sera pas le cas, en France, avant de nombreuses années.

Les fours électriques ont des avantages notables sur tous les autres systèmes, c'est pourquoi il est souvent profitable de les adopter sur des modèles mixtes fonctionnant au gaz ou au charbon pour les plaques chauffantes, solution fort économique.

Pour les plaques chauffantes électriques, on a d'autre part, tant en France qu'à l'étranger, adopté certains dispositifs qui améliorent leur rendement, soit en utilisant le principe de l'accumulation et le fonctionnement continu, ce qui, pour certains appareils, permet d'utiliser la cuisinière avec des compteurs de 5 ampères seulement; soit en créant dans le plan de travail des « fosses » chauffantes dans lesquelles on place les récipients, et que l'on recouvre éventuellement d'un couvercle calorifugé. Le fond et les parois de ces « fosses » cylindriques ou carrées, contiennent les résistances de chauffe dont le développement en surface intensifie l'effet calorifique.

Les encombrements des appareils à cuisson électrique ne sont pas encore normalisés. Fait assez étonnant de la part d'une industrie, qui, la première adopta le principe des normes. A titre indicatif on peut tabler sur les cotes suivantes :

Modèle moyen (2-3 foyers, 1 four). — Hauteur 800 m/m, largeur 800 m/m, profondeur 650 m/m.

Grand modèle (4-6 foyers, 2 fours). — Hauteur 800 m/m, largeur 1.300 m/m, profondeur 750 m/m.

(On trouvera par ailleurs dans le R.E.E.F. toutes précisions utiles quant aux détails de l'installation et des puissances de chauffe.)



3

1. CUISINIERE ELECTRIQUE SAUTER. Appareil français bien étudié et d'un excellent aspect.

2 - 3. CUISINIERE ELECTRIQUE « ELECTROTHERMIE ». (Procédés C. Cuaz.)

Cet appareil français extrêmement complet supporte, quant à son équipement technique, la comparaison avec les meilleurs modèles étrangers.

Il comporte : une marmite amovible, un four, une étuve (armoire chauffante, deux plaques de chauffe, un chauffe-eau automatique, sous pression, faisant corps avec la cuisinière et débitant de l'eau à 75°. Puissance nominale : 10 kw. Puissance minima nécessaire : 6 kw. Largeur : 92 cm., Profondeur : 55 cm., Hauteur 80 cm.

4. CUISINIERE ELECTRIQUE « HERLA ».

Trois ou quatre feux et four. Plaques de cuisson montées en brochage et à démontage instantané.

4

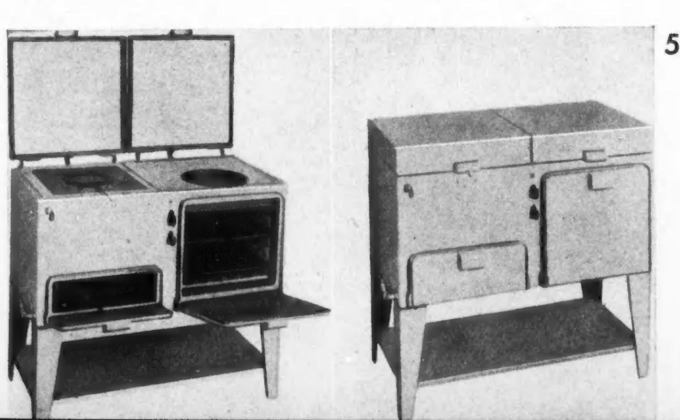


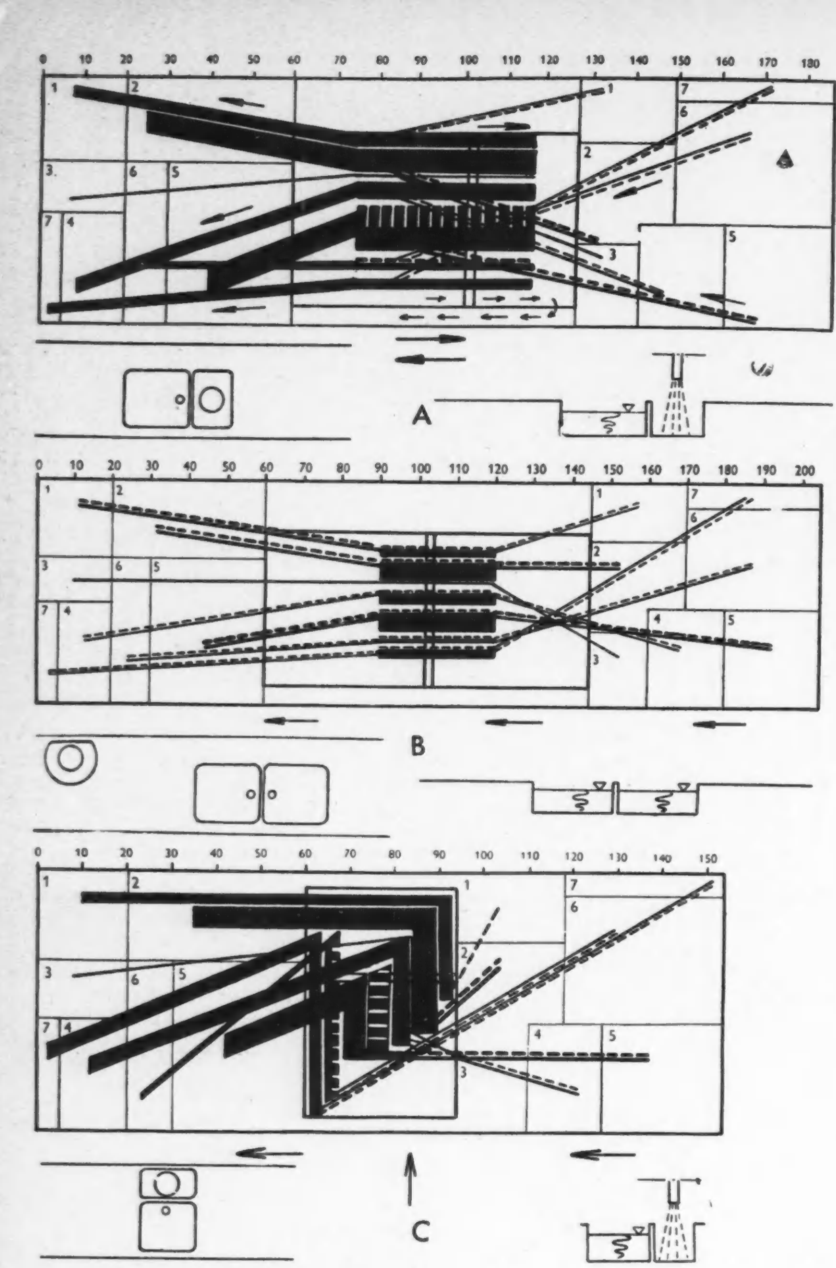
CUISINIERE ELECTRIQUE A ACCUMULATION « ISROC »

Ces appareils comportent une importante masse de fonte (29 kgs) qui est chauffée en permanence par une résistance de 200 watts. Ce bloc calorifugé est entouré d'un bain-marie qui, raccordé à la canalisation d'eau, assure le débit d'eau chaude. Des couvercles calorifugés se rabattent sur les plaques de chauffe.

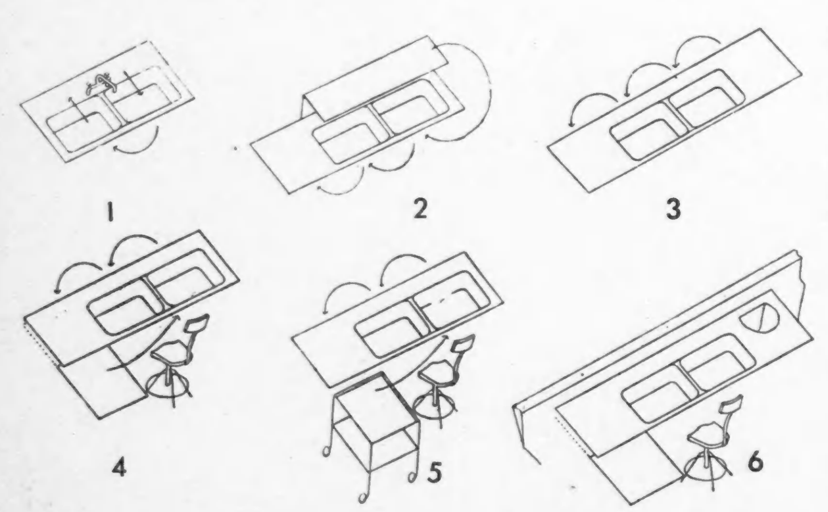
L'appareil peut fonctionner avec un compteur de 5 ampères seulement.

5





— — — — Passage de la main gauche.
———— Passage de la main droite.
▬▬▬ *L'épaisseur du trait correspond au nombre de mouvements pour les différentes phases du travail.*



LE CENTRE DE LAVAGE

Le lavage de la vaisselle est sans conteste parmi les travaux ménagers l'un des plus fastidieux; pourtant c'est celui qui, dans son organisation, a jusqu'à présent le moins bénéficié d'améliorations sensibles.

Si l'on fait abstraction des machines à laver dont un nombre insignifiant fonctionne en France, on constate que l'équipement de l'habitation courante ne présente, il s'en faut, d'éléments conformes aux plus élémentaires nécessités de ce travail quotidien.

Nous devons au Hemmens Forsknings-Institut de Stockholm, la première analyse fondamentale européenne de cette phase du travail domestique. Des normes ont été établies à la suite d'une longue et minutieuse série expérimentale, qui comprenait notamment la mensuration de la fatigue musculaire, du temps et du degré d'efficacité résultant du travail de lavage accompli dans des conditions différentes et avec divers matériels. Les directives essentielles établies par H.F.I. et qui constituent actuellement des normes en Suède, pour autant qu'elles visent un matériel disponible en France, sont à retenir sans réserve.

DETERMINATION DE LA SURFACE DE TRAVAIL

La surface de travail est fonction du volume de vaisselle utilisée par repas.

Nombre de personnes au foyer	Longueur de la surface de travail (1)	Longueur réduite dans le cas d'un dispositif d'égouttoir (2)
1 - 2	60 cm.	40 cm.
3 - 4	65 cm.	50 cm.
5 - 6	75 cm.	65 cm.
7 - 8	85 cm.	75 cm.
9 - 10	90 cm.	85 cm.

(1) Surface à prévoir de CHAQUE COTÉ des bacs
(2) Surface à prévoir du COTÉ GAUCHE seulement

Profondeur uniforme : 60 cm.
Hauteur du plan de travail : 85 à 95 (90).
Il est à noter que l'inclusion d'un type d'égouttoir-séchoir réduit les surfaces nécessaires. Sans conteste, il supprime les essuyages ou les rend plus rapides.

◄ ETUDE ANALYTIQUE DU TRAVAIL DE LAVAGE

Graphiques établis par l'Institut Suédois de Recherches sur les Travaux Ménagers. Ils montrent l'analyse de trois différents systèmes de travail et de dispositions différentes pour le même volume d'objets à nettoyer.

A, Bac de lavage rempli d'eau, cuvette de rinçage à côté avec eau courante.

B, Bacs de lavage côte-à-côte et remplis tous les deux d'eau.

C, Même disposition qu'en A, mais en profondeur.

Sur les plans de travail des deux côtés des cuvettes, on a indiqué les surfaces nécessaires à chaque groupe d'objets (assiettes, verres, couverts, etc.) Une échelle en cm. donne les longueurs sur chaque évier.

On déduit de tels graphiques : rendement, effort, surfaces nécessaires et disposition du matériel.

Résultat : adoption de normes d'équipement valables d'une façon absolument générale pour toutes les constructions d'habitation. Bases de travail pour les industriels, les entreprises et... les architectes.

◄ TYPES DE PLANS DE TRAVAIL

TRAVAIL DEBOUT :

1. *Largeur réduite. Plans de travail derrière les bacs. Surfaces insuffisantes.*
2. *Une surface latérale, un plan au-dessus des bacs.*
3. *Disposition normale avec plans latéraux aux bassins.*

TRAVAIL DEBOUT OU ASSIS :

4. *Un plan latéral doublé par un plan escamotable. Manutention délicate.*
5. *Un plan latéral et table roulante Disposition à retenir. La cuisine doit permettre l'évolution facile de la table.*
6. *Evier double, poste d'eau pour la préparation, tablette escamotable.*

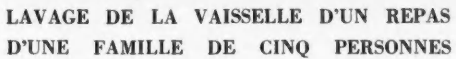
Les flèches indiquent le sens dans lequel s'effectuent les opérations.)

(Extrait de « Köket », étude éditée par le Comité Suédois de Standardisation des Matériaux de Construction, sous la direction de Osvald Almqvist, arch.)









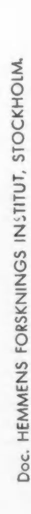
LAVAGE DE LA VAISSELLE D'UN REPAS D'UNE FAMILLE DE CINQ PERSONNES

CI-DESSUS : AVEC DISPOSITIF D'EGOUTTAGE. Surface nécessaire : 45 × 60 cm.

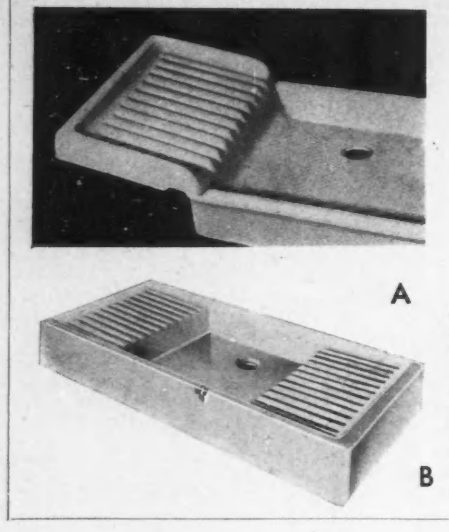
A DROITE EN HAUT : DISPOSITION DE LA VAISSELLE EN ATTENTE DE LAVAGE : Surface nécessaire : 60 × 75 cm.

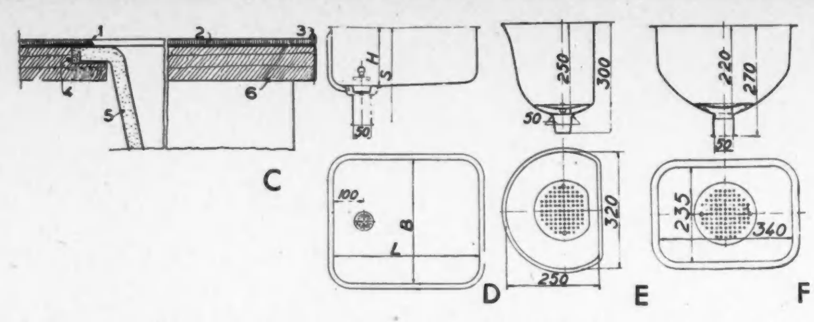
AU-DESSOUS : VAISSELLE LAVEE DISPOSEE POUR L'EGOUTTAGE. Surface nécessaire : 60 × 75 cm.

CI-DESSOUS : CENTRE DE LAVAGE D'UNE CUISINE TYPE SUEDOISE. — Evier et plan de travail en acier inoxydable. Egouttoir sur la gauche fixé au mur, le panier inférieur se replie verticalement après usage. Robinet col-de-cygne long. Produits de nettoyage à droite dans des casiers en verre. Au-dessus de l'évier le vaisselier. Poignées-loquets en acier inoxydable normalisées.



Doc. HEMMENS FORSKNINGS INSTITUT, STOCKHOLM.





A. Type courant d'évier en grès avec bords à bourrelets et égouttoir. Système surané et incompatible avec un équipement rationnel. — **B.** Evier en grès avec deux égouttoirs attenants. Probablement le meilleur modèle existant dans ce matériau. Exige des consoles de support : poids 70 kilos ! Difficile à raccorder aux volumes de rangement d'une manière absolument satisfaisante. — **C.** Evier américain en fonte émaillée encastré dans un plan de travail bois-lino. Solution très répandue et économique : **1** et **3**, profils en acier inoxydable; **2**, linoléum collé; **4**, joint plastique; **5**, cuvette en fonte émaillée; **6**, panneaux de contreplaqué épais. — **D.E.F.** Types standards de bacs et cuvettes en acier inoxydable permettant différentes combinaisons et juxtapositions, faisant corps avec le plan de travail. Type **D** existe en plusieurs dimensions de 300×340×160 à 700×440×240. **E** et **F** types uniques. Doc. Johnson et C°

L'ÉVIER

Il est à souligner que l'appareil essentiel, l'évier, mérite d'autant plus une étude et un équipement rationnel poussé, qu'il est encore dans la plupart des cas le seul élément fixe faisant partie de l'équipement de cuisine inclus dans l'aménagement général de l'habitation et mis à la disposition de l'habitant.

L'évier à double bac semble indiscutablement être une nécessité. Le plan supérieur de l'évier est à placer plutôt haut que trop bas. 85 à 95 cm. selon les régions et la hauteur moyenne de la femme.

Il peut être disposé de façon à ce que les deux bacs se trouvent l'un devant l'autre, ou l'un à côté de l'autre. Dans le premier cas, le bac de devant sert au lavage de la vaisselle, tandis que celui d'arrière reçoit l'eau d'écoulement du rinçage. Dans le second cas, c'est le bac à main gauche qui est utilisé pour le rinçage. Chaque pièce est passée au rinçage aussitôt que lavée, grâce au robinet mélangeur mobile, et disposée ensuite du même geste sur le plan d'égouttage.

L'équipement du dessous de l'évier comprend soit des rayonnages mobiles à claire-voie, soit des tiroirs en fer galvanisé, et un vide-déchets mobile. Quand le système de l'évier le permet, il est recommandé de laisser la place pour les genoux de la ménagère travaillant assise.

*

Le matériau le plus répandu en France, pour les éviers et égouttoirs, a été jusqu'à présent pour des raisons économiques, le grès. Ces appareils, malgré leurs qualités de résistance à l'usure et leur facilité d'entretien, présentent des inconvénients : ils manquent d'élasticité (risque de casse), les modèles couramment fabriqués ne sont pas conçus de façon à pouvoir s'intégrer parmi des éléments d'équipement standard. Leur pose et leur installation demandent l'intervention du maçon. Ils sont d'un poids extrêmement lourd (50 à 100 kilos). Leur utilisation a presque complètement été abandonnée à l'étranger.

Depuis quelques années sont apparus les éviers en métaux inoxydables, acier ou étain. Ces très beaux matériaux ont permis de mettre au point des modèles impeccables dont l'emploi est actuellement généralement répandu à l'étranger. Ils permettent d'utiliser, selon les besoins, des cuvettes de différents types, et les égouttoirs incorporés dans le plan de travail faisant corps avec l'évier.

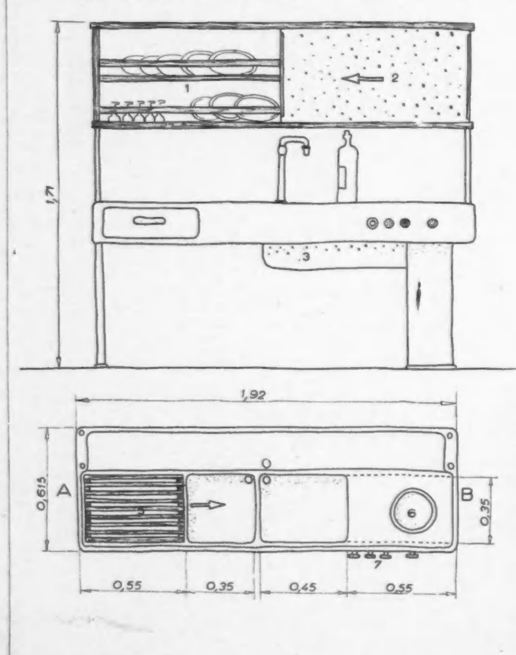
En liaison avec les dosserets du même matériau, ils constituent la meilleure solution. Leurs inconvénients sont leurs prix relativement élevés en France, et le fait qu'ils peuvent être attaqués par des acides.

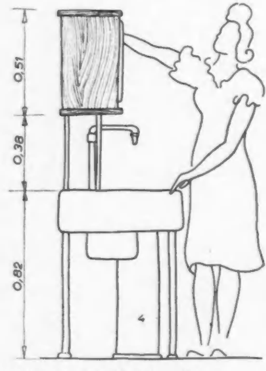
D'autres matériaux ont été récemment utilisés, entre autres la tôle émaillée qui, bien qu'assez économique, ne devrait à la longue résister aux chocs, et a de plus l'inconvénient d'être sonore. Une bonne solution semble être l'encastrement d'une cuvette en fonte émaillée ou en acier inoxydable dans un plan de travail réalisé économiquement avec du contre-plaqué recouvert soit de lino, soit de caoutchouc, de plaques synthétiques ou d'amiante-ciment émaillé. Ce sont des essais intéressants, mais qui demandent une très bonne exécution du joint de raccordement avec des profils métalliques spéciaux.

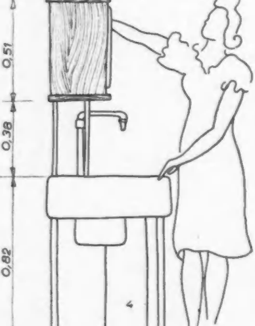
Hemmens Forsknings Institut a classé les différents matériaux utilisables d'après leur degré d'élasticité qui correspond à la diminution du risque de casse de vaisselle.

« C » étant la hauteur en cm. de laquelle le même objet fragile se brise, en tombant sur le plan de travail :

Marbre, grès	c =	20-40
Acier inoxydable		60-70
Zinc		90-110
Panneaux en fibre de bois compressé		80-140
Matelas de caoutchouc sur marbre ou grès		100-140
Bois massif		110-150
Lino sur bois		120-160
Matelas de caoutchouc sur bois		160







UN MEUBLE LAVOIR-CUISINE

Ce meuble doit pouvoir se poser librement dans la cuisine. Il sera de préférence accessible des deux côtés (posé perpendiculairement à un mur.)

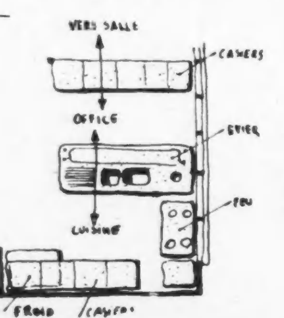
Il sera raccordé à toutes les canalisations par sa colonne de gaine à ordures.

Cette dernière prendra la forme la plus rationnelle pour contenir le tout et pour permettre un montage et démontage facile, ainsi que la visite des siphons et canalisations.

Cette conception de meubles indépendants vient en opposition au « Bloc-Cuisine », mais ne le condamne pas. C'est un mode différent d'équipement qui laisse les murs libres et sans aménagement spécial. Il permet une grande souplesse.

JEANNERET, archit.

MEUBLE LAVOIR - CUISINE : METAL INOXYDABLE ET BOIS.
1. EGOUTTOIR.
2. TOLE COULISSANTE METAL INOXYDABLE.
3. GAINE TUYAUTERIE.
4. GAINE A ORDURES ET CANALISATIONS.
5. CLAIE COULISSANTE DE A à B.
6. VIDOIR A ORDURES.
7. ROBINETTERIE ALIMENTATION ET VIDANGE.



CI-CONTRE : PLAN SCHEMATIQUE D'UNE CUISINE AVEC CE TYPE D'EVIER.

NORMES FRANÇAISES : EVIER-TIMBRE EN ACIER INOXYDABLE

A, CUVETTE DE LAVAGE : la surface utile du fonds de cette cuvette est au minimum de 12 dm². Sa largeur minimum est de 34 cm. Sa profondeur peut varier entre 15 cm. et 18 cm.

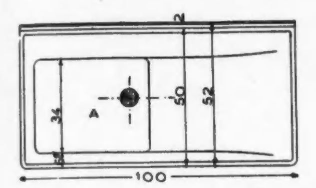
B, CUVETTE DE RINÇAGE : les dimensions minima de cette cuvette sont telles que l'on doit pouvoir y introduire un demi-cylindre de 26 cm. de diamètre et de 20 cm. de génératrice.

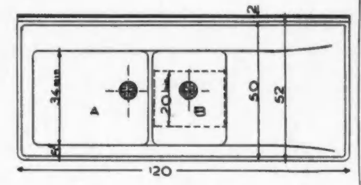
C, TABLE : l'inclinaison de la table doit permettre l'écoulement complet du liquide et doit être inférieure à 0,6 %.

Les dimensions normales sont les suivantes :

SERIE I. — Longueur de 10 en 10 cm., de 100 à 220 cm.; largeur de 5 en 5 cm., de 50 à 60 cm.

SERIE II. — Longueur de 10 en 10 cm., de 80 à 120 cm.; largeur de 5 en 5 cm., de 50 à 60 cm.







CUISINE DE « WHITE ». Ce très bel évier de série en acier inoxydable et tôle émaillée fait partie d'un équipement complet de la cuisine édité par cette maison. Cet élément **est susceptible d'être encastré** dans un ensemble ou utilisé indépendamment.

CI-DESSOUS : EVIER DANS UNE CUISINE NORMALISEE (Ernest Goehner S. A., Zurich). A noter le robinet mélangeur souple se déplaçant au-dessus des deux bacs, et les volumes de rangement ménagés sur le plan supérieur et sous le plan de travail. Excellent équipement.



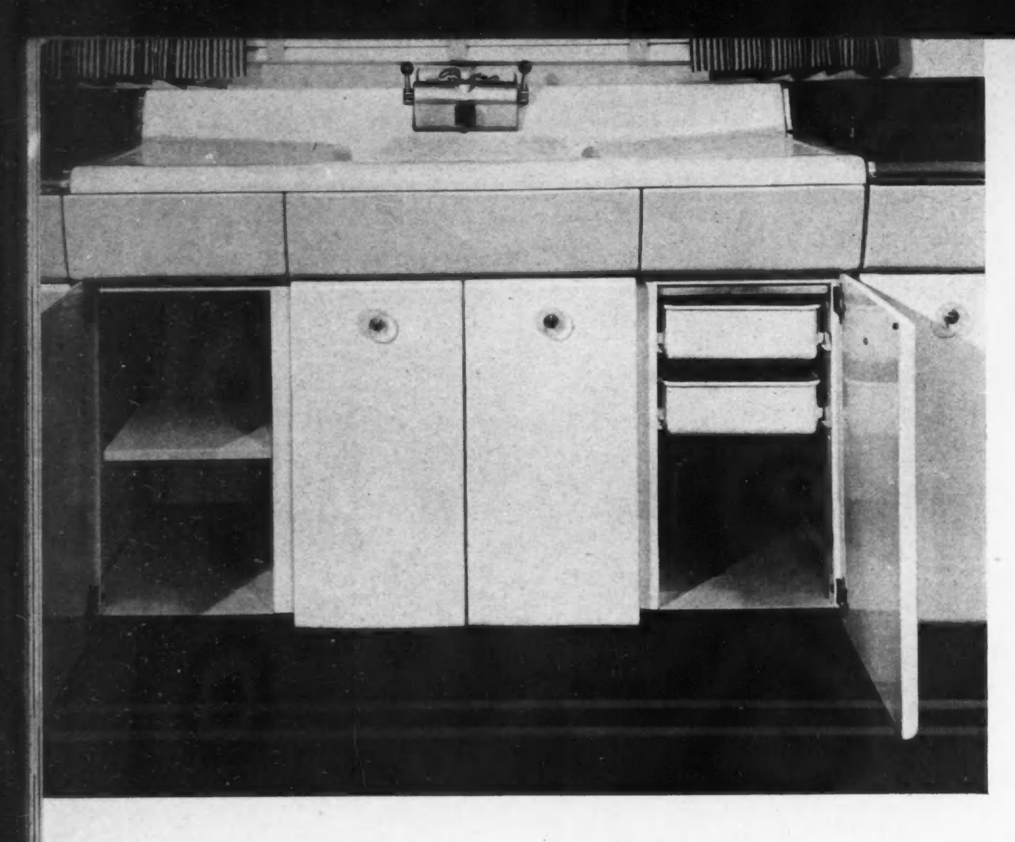
(Doc. Franke, Suisse)

DISPOSITIF SUISSE qui montre la façon dont on peut équiper rationnellement un évier, avec panier d'égouttage glissant dans une rainure et pivotant pour se placer dans le bac. Une planche en vue de préparations ou de nettoyages se glisse également dans la rainure évitant de rayer la plaque de l'évier.

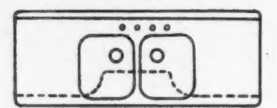
CI-DESSOUS : MEUBLE D'EVIER DE SERIE en bois laqué et acier inoxydable. (Krieg et Ziwy, Paris, constructeurs.)











CI-DESSUS : Vue et plan d'un évier permettant le travail assis par le retrait de la partie centrale. (Crosley, U.S.A.)

CI-CONTRE : Evier de la « American Kitchen » dessiné par H. et J. Gutnayer. Bassin en fonte émaillée, meuble en tôle d'acier émaillée. Robinetterie formant porte-savon.

SÉCHAGE DU LINGE DU GROUPE LAVAGE

On constate que presqu'aucun équipement de cuisine ne prévoit le moindre dispositif pour sécher le linge dont on se sert au groupe lavage. Pourtant cet élément disgracieux mais indispensable du travail de cuisine demande une solution.

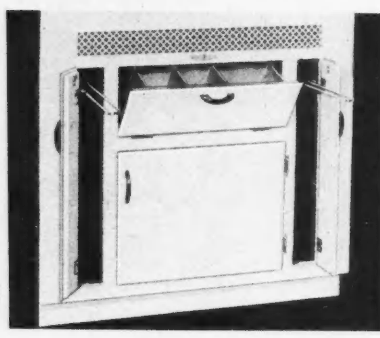
Un placard-séchoir ventilé semble une bonne disposition qui peut être encore améliorée par l'utilisation d'une source de chaleur : radiateur, chaleur dégagée par les mécanisme des frigorifiques, celle de l'appareil de cuisson, résistance électrique. On trouvera ces deux dernières solutions adoptées dans des appareils reproduits dans d'autres chapitres. (Voir pages 16 et 37.)

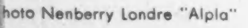
1. *Placard au-dessus du radiateur avec séchoir basculant en avant.*
2. *Porte-serviettes et grille au-dessus du radiateur.*
3. *Séchoir au plafond placé au-dessus du radiateur.*
4. *Séchoir roulant.*
5. *Porte-serviettes escamotable sous l'évier ramené automatiquement en avant ou rentrant par ouverture et fermeture des portes. (U.S.A.)*



QUELQUES DISPOSITIFS DE SECHAGE DE LINGE (Doc. Köket, Suède)

(Doc. Köket)

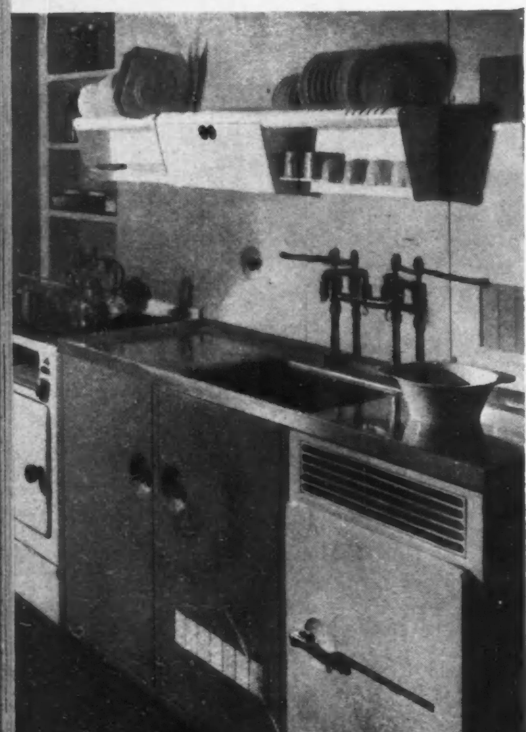


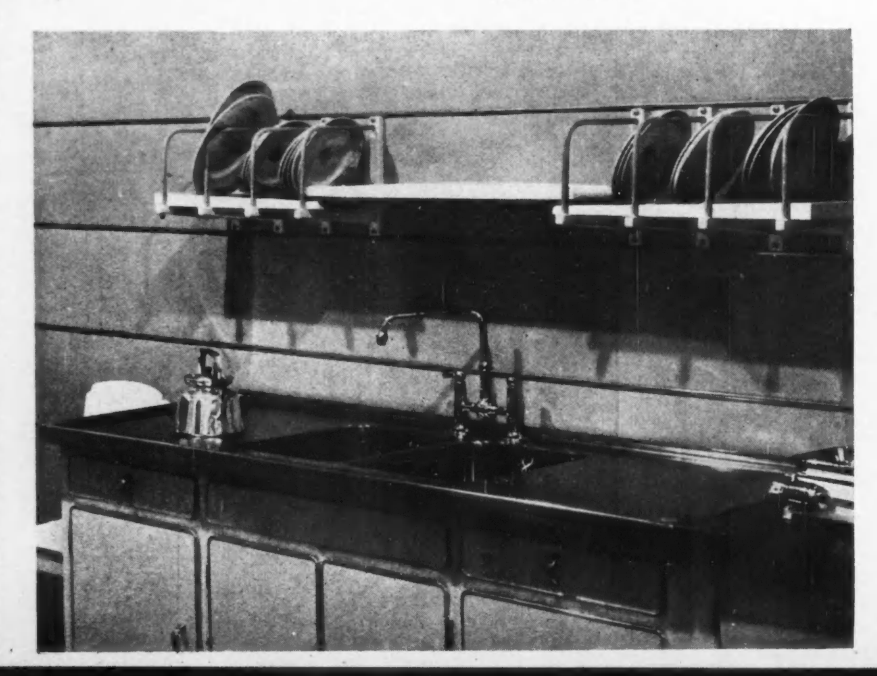


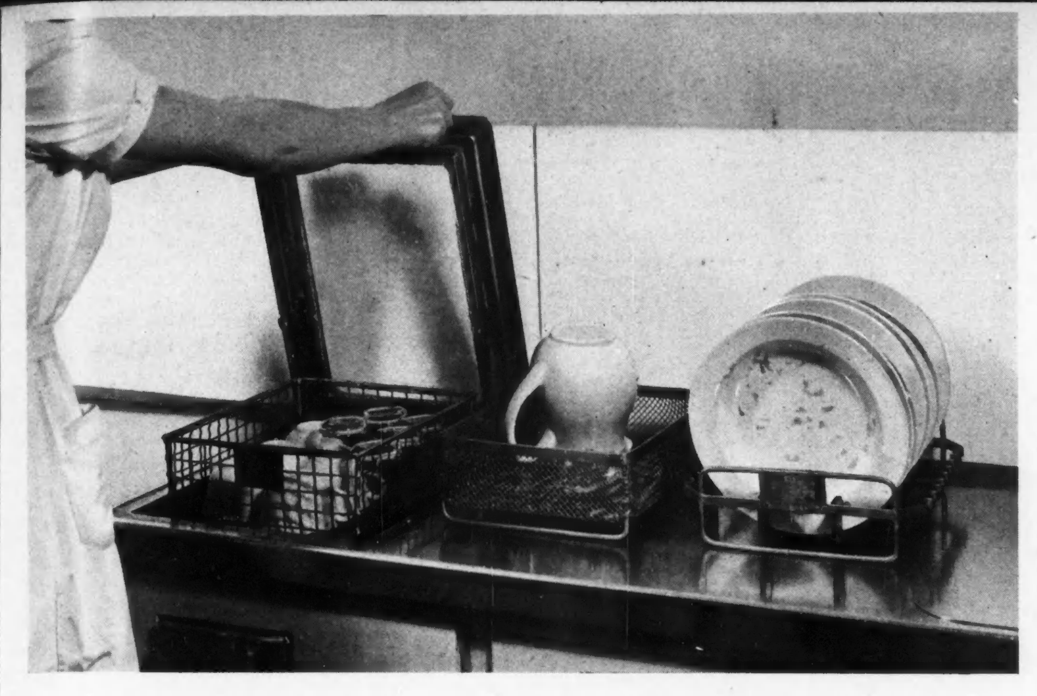
hoto Nenberry Londre "Alpla"

CI - DESSOUS, A GAUCHE : BLOC-CUISINE ANGLAIS « ALPHA ». Aluminium recouvert de matière plastique. Egouttoir standard (trop haut). Excellente robinetterie pouvant être manœuvrée par l'avant-bras. Au-dessous des bacs : brûleur à gaz, utilisation des bacs comme lessiveuses.

CI-DESSOUS : UN MEUBLE EVIER FRANÇAIS. Exécution luxueuse du genre « mobilier de cuisine », (HARMAND, Paris.)







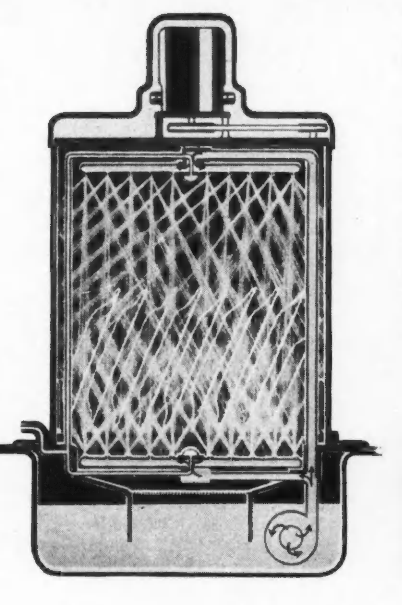
Les machines à laver la vaisselle familiale sont encore fort peu répandues en France. Pourtant leur généralisation enlèverait aux ménagères un des travaux les plus rebutants et fastidieux, réduisant l'effort et le temps nécessaire de 75 % !

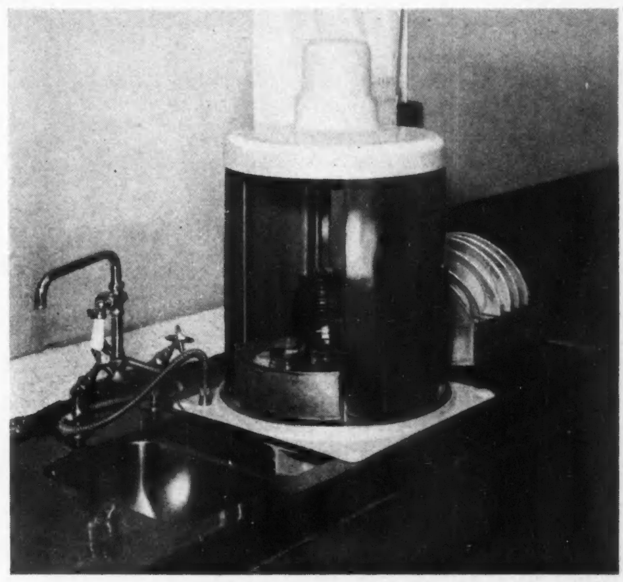
Tous les appareils fonctionnent par injection d'eau très chaude à une certaine pression; des dispositifs ingénieux permettent de balayer toutes les surfaces. Dans certains cas on l'utilise pour augmenter l'efficacité des détergents spéciaux. Les appareils américains sont branchés sur la distribution d'eau chaude; certains modèles suédois disposent d'une production d'eau chaude autonome. La durée du rinçage est de 10-11 minutes. Les moteurs ont généralement une puissance d'environ un quart de H.P. La contenance est largement suffisante pour laver toute la vaisselle d'un repas de six personnes. Seules les casseroles très volumineuses doivent être lavées séparément. L'utilisation de ces machines réduit considérablement les surfaces de travail nécessaires normalement, puisqu'il n'y a plus qu'une seule manipulation de la vaisselle au lieu de deux.

Ci-dessus : Appareil suédois du type encastré, s'incorporant parfaitement dans le plan de travail continu de la cuisine. Couvercle en verre Pyrex permettant de surveiller la machine. La vaisselle est placée dans une série de paniers superposés. Très faible encombrement.

DOC. HEMMENS FORSKNINGS INSTITUT, STOCKHOLM. *(Photo Dittmer)*

MACHINES A LAVER LA VAISSELLE

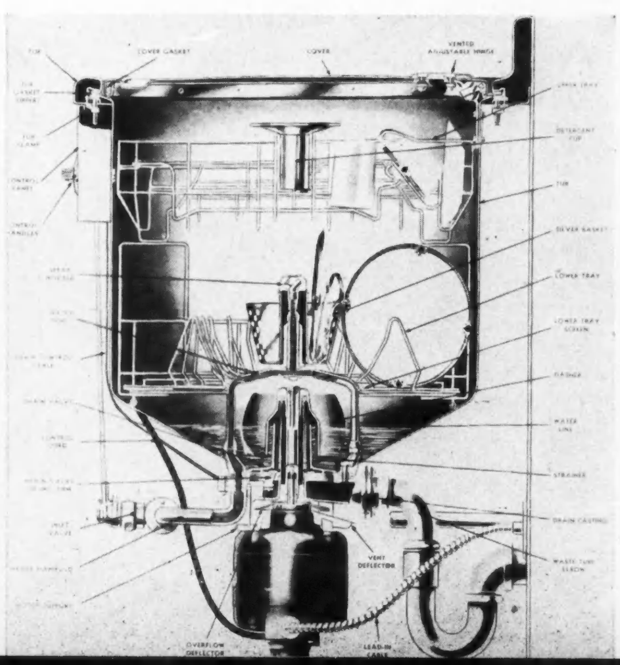


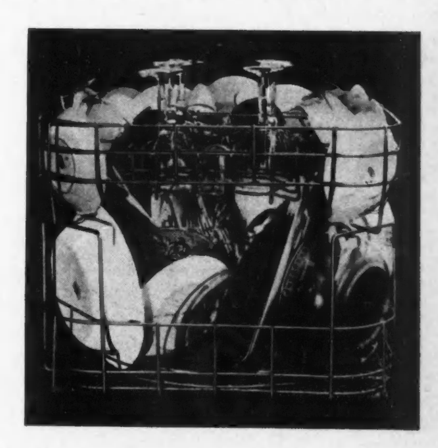


Ci-contre : Appareil suédois mobile « Holmquist ». Construction extrêmement simple et économique. La machine est placée au-desus du bac de l'évier dans lequel on fait couler de l'eau chaude. La partie inférieure de la machine trempe dans l'eau, une pompe électrique injecte de l'eau à l'intérieur d'un cylindre en acier inoxydable dans lequel on place les paniers avec la vaisselle. Le moteur est placé en haut. La fermeture étanche est assurée par glissement latéral de deux volets cintres.

DOC. HEMMENS FORSKNINGS INSTITUT, STOCKHOLM. *(Photo Dittmer)*







Appareil américain d'un type récent de la « General Electric C° ». **De gauche à droite** : Vue de l'appareil; Coupe montrant le dispositif intérieur; Les paniers à vaisselle spécialement étudiés pour les différents objets de table. (Doc. Exposition des Techniques américaines 1939-194...X)

L'ÉVACUATION DES DÉCHETS

Le problème de l'évacuation des déchets est encore celui des problèmes de l'équipement de la cuisine, dont la solution est loin d'avoir été résolue d'une façon satisfaisante. Aucune des dispositions existantes, d'ailleurs, ne satisfait intégralement à la fois aux données sanitaires et économiques.

Trois systèmes se présentent actuellement dans les habitations :

A. — Concentration des déchets dans un réceptacle placé dans la cuisine et descendu par les soins de la ménagère jusqu'aux poubelles placées à l'extérieur. Solution élémentaire, inacceptable dans les immeubles collectifs, où elle est pourtant encore courante en France.

LES NORMES FRANÇAISES pour le logement de ce réceptacle, dit « boîte à ordures », dans la cuisine indiquent : hauteur minima 65 cm.; longueur 35 cm.; profondeur 35 cm.

Ce logement est constitué par un placard situé de préférence sous l'évier. Les parois de ce placard sont lavables. Leur raccordement avec le sol est arrondi en forme de gorges pour faciliter le nettoyage. Le fond doit être au niveau du sol de la cuisine sans traverses saillantes à la face antérieure, gênant le nettoyage.

B. — Concentration des déchets dans des réceptacles placés dans la cuisine, mais évacuation ou transvasement dans une chute à voie sèche, accessible soit de la cuisine directement, soit à chaque plan d'appartement extérieurement ou intérieurement. Solution fréquente, mais combattue.

C. — Evacuation par voie humide qui présente tous les avantages au point de vue sanitaire, quand l'installation comporte une collecte automatique reliée directement à une usine d'incinération qui assure le service d'eau chaude ou du chauffage.

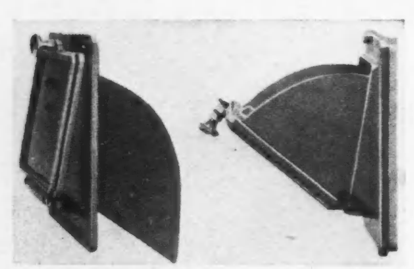
La solution transitoire qui consiste à recevoir les déchets dans des collecteurs égoutteurs au bas de chaque chute, et leur enlèvement par la voie ordinaire, laisse subsister des inconvénients malgré l'amélioration des conditions sanitaires.

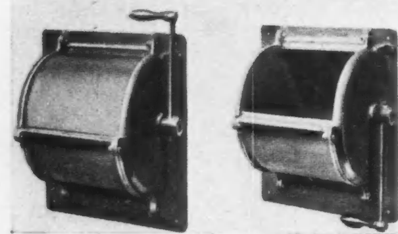
EVACUATION AU SOL.

On ne saurait trop insister sur la nécessité d'adopter le principe d'évacuation au sol pour les eaux usées provenant du nettoyage du sol de la cuisine ou les pièces d'eau. Une pente légère du sol permet le lavage rapide au jet d'eau, et évite à la ménagère les rinçages de serpilière et la vidange des eaux sales dans l'évier ou les W.-C., lesquels sont cause d'astiquages supplémentaires.

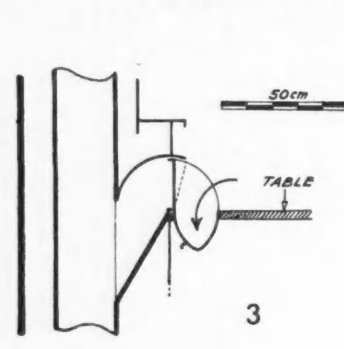


1 (Doc. FRANKE, Suisse)

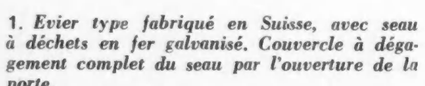


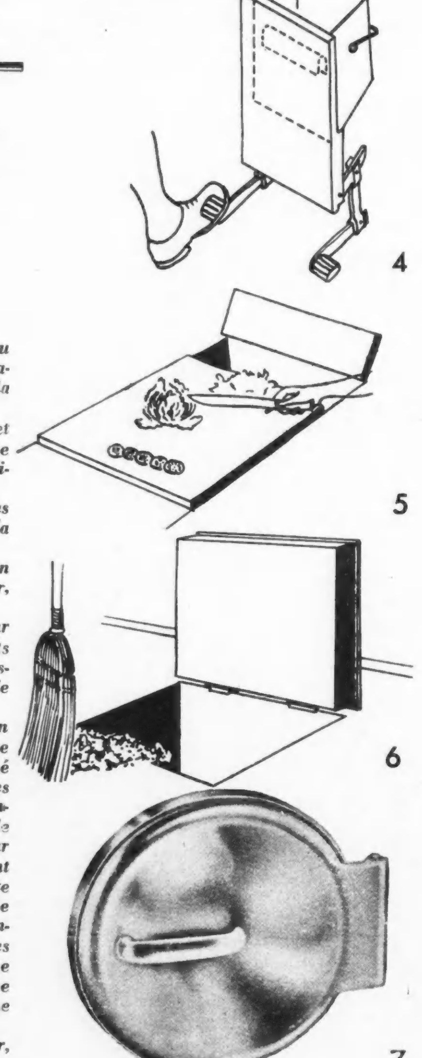


2 (Doc. Everite)



3





4

5

6

7

1. Evier type fabriqué en Suisse, avec seau à déchets en fer galvanisé. Couvercle à dégagement complet du seau par l'ouverture de la porte.

2. Type de vidoir à voie sèche, à bascule et à tambour. Système à obturation de la conduite à l'ouverture. Avec le type à tambour : calibrage obligatoire des ordures.

3. Type analogue avec évacuation directe des déchets à partir de la table de travail de la cuisine. (André Hermant, architecte.)

4. Seau à ordures sous évier, basculant en avant et commandé par pédale. (Goldfinger, architecte.)

5 et 6. Deux utilités américaines pour maisons particulières. Evacuation des déchets du plan de travail par chute verticale au sous-sol (5). Trappe de balayage dans le sol de la cuisine (6).

7 et 8. La solution la plus économique et en accord avec les règles de l'hygiène semble être le système dit du « sac en papier », adopté d'une façon générale depuis de longues années en Suède, et faisant partie de l'équipement standard des cuisines. De l'évier, les déchets de la journée sont éliminés par un collecteur à voie sèche, placé en Suède le plus souvent sur le palier de l'escalier. L'orifice de cette chute est constitué par un portillon étanche en acier inoxydable. Nous avons pu nous rendre compte par nous-même que malgré toutes les objections faites en France, ce système fonctionne en Suède impeccablement. Aucune émanation désagréable même en été, aucune trace de déchets dans l'escalier.

(8) Sac en papier suédois placé sous l'évier, et (7) portillon de la chute.



8 (Doc. H.S.B. Suède)

SYSTÈME FRANÇAIS D'ÉVACUATION PAR VOIE HUMIDE

Il existe deux modèles français d'auto-vidoirs par voie humide, permettant l'introduction d'un évacuateur dans la cuisine. (L'évacuation par voie sèche est, en principe, interdite à l'intérieur des habitations par les règlements d'hygiène publique.)

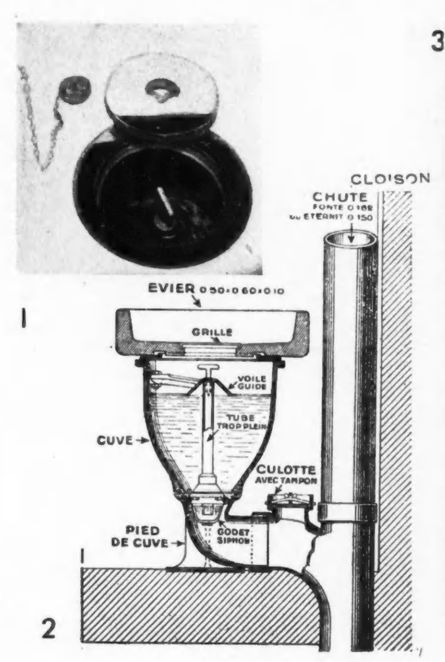
Dans l'évier-vidoir Garchey (1 et 2), les ordures tombent, une fois la grille de l'évier soulevée, dans le corps du vidoir et se trouvent immédiatement noyées.

Le ou les tuyaux de chute aboutissent à un poste de réception formant un ensemble enfermé dans un coffre de maçonnerie avec porte en tôle. A l'intérieur, une grille formant tamis arrête les ordures. L'eau va à l'égoût. La poubelle disposée sous la grille reçoit les ordures par la manœuvre d'une simple trappe. Il reste ensuite à la déposer sur le trottoir pour l'enlèvement journalier.

Construit sur le même principe, l'Auto-vidoir Lancery (3) comporte un évier-bac double à tous les usages de lavage. L'eau de puisage et de lavage accumulée dans le réservoir de chasse intérieur se charge en temps opportun d'évacuer les ordures déposées dans l'appareil.

Signalons, toutefois, que le principe de ces appareils à voie humide, tout en marquant un progrès avancé et très appréciable, ne résout pas l'évacuation de déchets non fermentescibles ou volumineux : boîtes de conserves, emballages, cendres, etc., qui demandent un collecteur supplémentaire à voie sèche ou la descente aux poubelles extérieures par les soins de l'usager.

Dans le cas d'une usine d'incinération, les chutes sont reliées directement à un collecteur, d'où les déchets sont aspirés vers l'usine d'incinération. Plusieurs installations de ce genre fonctionnent en France. Une très importante installation a été réalisée par un constructeur français à Leeds (Angleterre). Ces deux systèmes français sont d'ailleurs uniques en Europe.





UN SYSTÈME AMÉRICAIN

L'appareil broyeur américain est une amélioration de l'évacuation des déchets par voie humide, en vue de permettre leur chute directe à l'égoût.

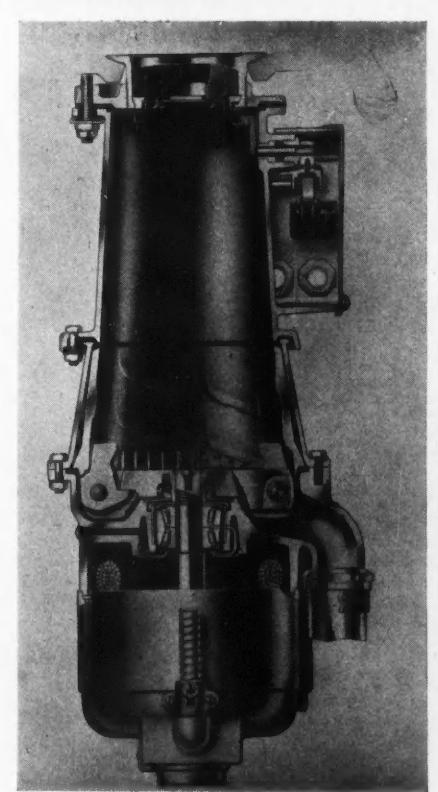
Cette machine comporte un réservoir tronconique fixe, à la partie inférieure duquel est logé un petit broyeur.

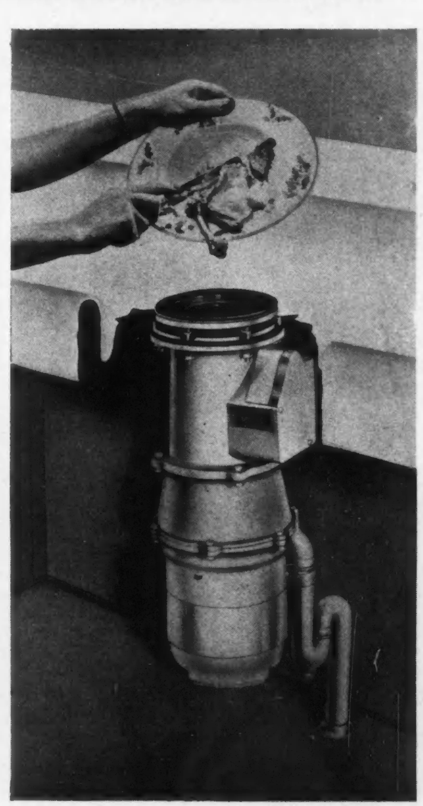
Les détritus sont versés dans l'orifice supérieur tourné dans la position de marche qui s'ouvre à l'emplacement d'une bouche d'évier ordinaire. Le jet d'eau du robinet est dirigé sur l'orifice. Réduction automatique en poudre des détritus (sauf le verre et le métal). Cet appareil peut être disposé sur tout évier raccordé à un système d'égoût moderne. Le moteur a une puissance de 1/4 H.P. et la durée de fonctionnement moyen est, d'après le constructeur, d'une minute par personne et par jour.

Une production massive, en abaissant les prix, vulgarisera sans doute très vite cette installation aux U.S.A.

A noter que cet appareil, comme tout autre vidoir à voie humide, et pour les raisons données plus haut, demande, pour les immeubles collectifs, à être doublé d'un collecteur à voie sèche.

De plus, les broyeurs américains dont les risques de blocage sont assez apparents, supposent pour leur bonne marche, une discipline des locataires, qui n'est pas encore le fait des usagers français.





L'ÉCLAIRAGE DE LA CUISINE

Le plan de la cuisine doit être établi de manière à pouvoir procurer un éclairage suffisant dans la journée. Toutefois la disposition du plan ne permet pas toujours de doter chaque groupe de la cuisine d'un point lumineux correspondant aux 95 « LUX » nécessités pour l'opération des travaux, et par ailleurs la cuisine étant utilisée aux heures de nuit, il est utile de prévoir un éclairage local sur chaque plan de travail.

CI-CONTRE TROIS EXEMPLES D'ECLAIRAGE NATUREL.

(A) Bandeau de fenêtres hautes. (Harwell-Hamilton Harris, architecte.)

(B) Fenêtres placées sous les placards de rangement hauts et pivotant à l'extérieur. (Michaël Goodman, architecte.)

(C) Parois fixes en béton translucide. (Allen Mc Dowell, architecte.)

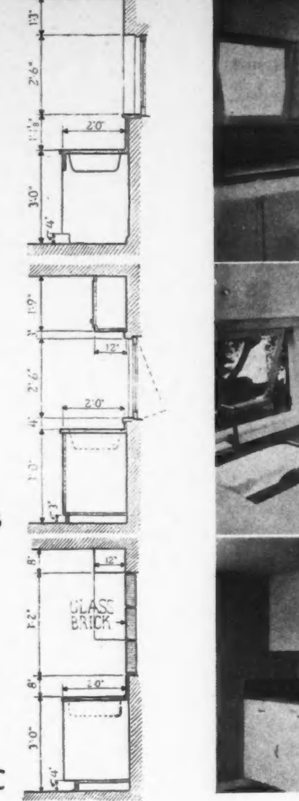
ECLAIRAGE ARTIFICIEL.

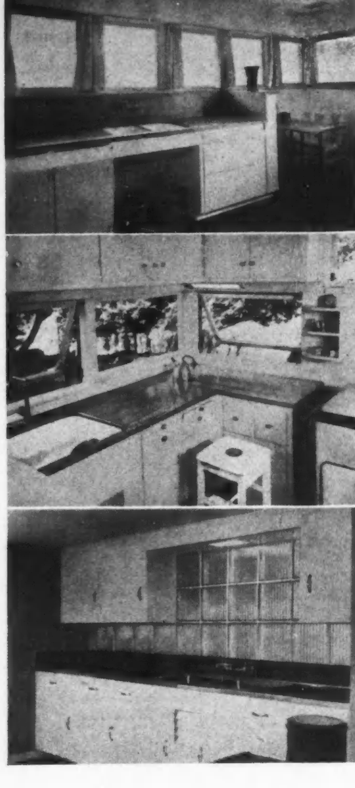
L'éclairage devrait, en principe, présenter les avantages de l'éclairage naturel bien orienté.

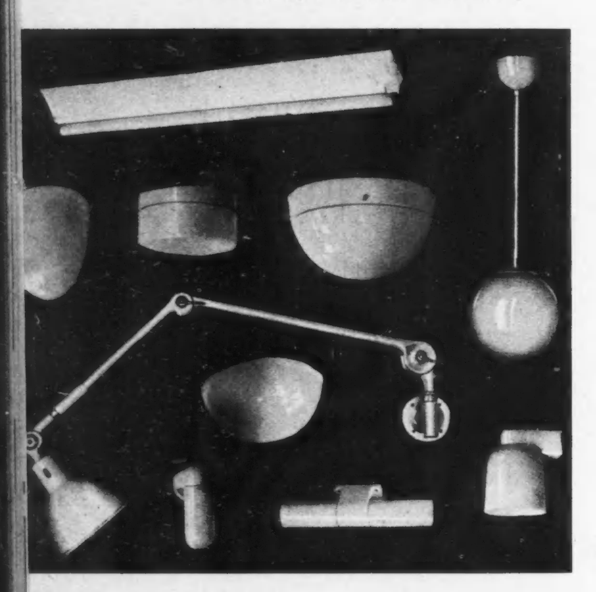
Il devrait être placé au-dessus du plan de travail. Si des améliorations ont été apportées en France au luminaire destiné aux bureaux ou, à l'intérieur de la maison, à l'éclairage de quelques points locaux (lavabos), il reste que l'équipement des cuisines en appareils rationnels est absolument inexistant dans notre pays.

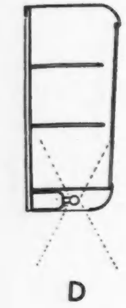
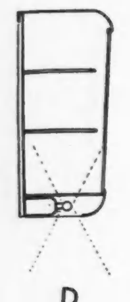
(D) TUBES PLACES AU-DESSOUS DES PLACARDS HAUTS. Disposition de plus en plus répandue en Amérique. Cet élément de Crosley est muni de tablettes en verre. Le tube assure à la fois l'éclairage de l'intérieur du placard et celui du plan de travail.

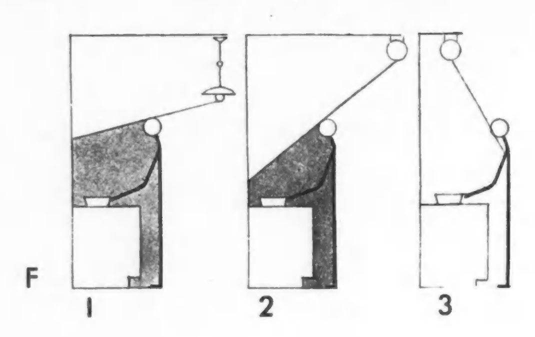
(E) APPAREILS D'ECLAIRAGE POUR CUISINE. (Modèles suédois et hollandais, types étanches et lavables.)





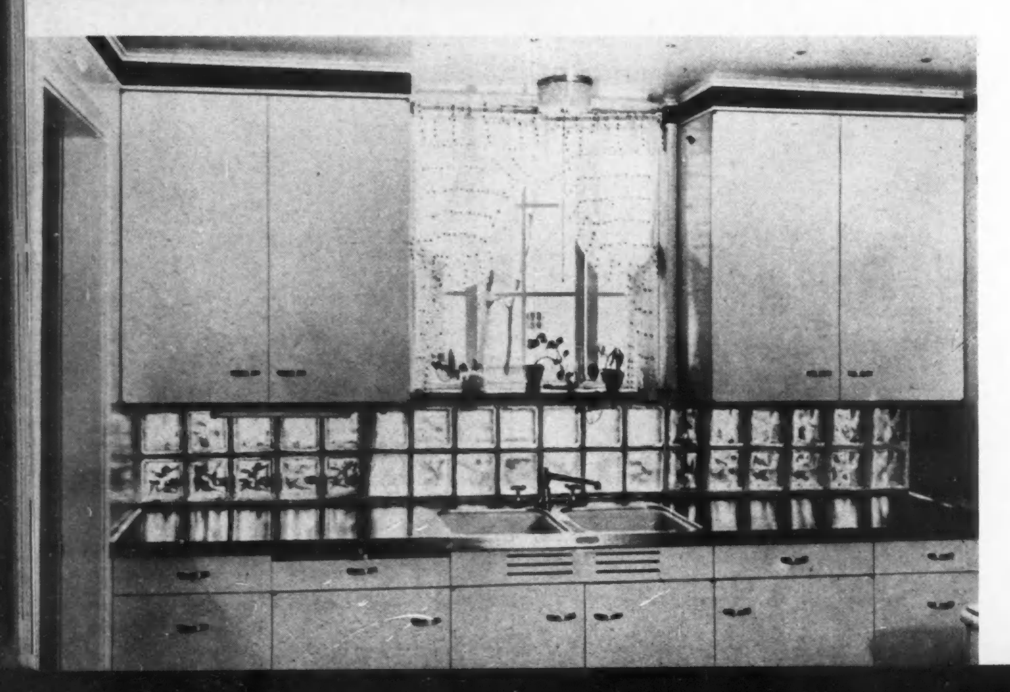

E



D



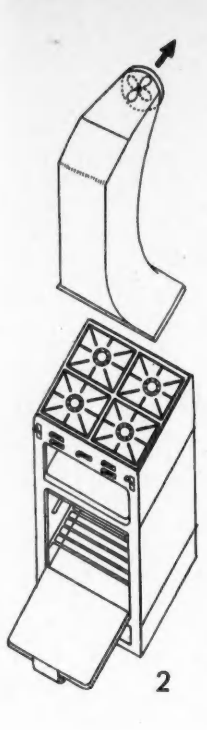
F. TROIS DISPOSITIONS TYPIQUES D'ECLAIRAGE.

1. Disposition courante et routinière, défectueuse, avec point lumineux central trop bas, portant ombre sur le plan de travail.
2. Légère amélioration du précédent, par appareil diffuseur au plafond.
3. Bonne disposition assurant un plein rendement au plan de travail.



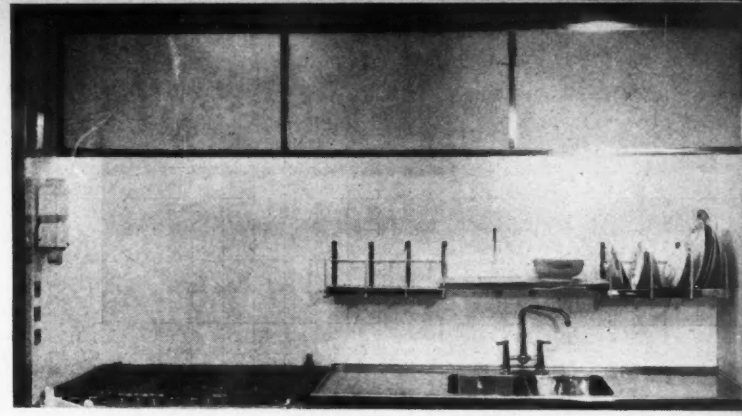
Excellent exemple d'éclairage naturel et artificiel. On remarquera la fenêtre haute ouvrante, la partie basse en béton translucide diffusant la lumière sur le plan de travail, le point lumineux de plafond au-dessus de l'évier et les tubes sous les placards hauts.

(Doc. Exposition des Techniques Américaines d'Habitations 1939-194X)



2

LA VENTILATION DES CUISINES



1

(Doc. HARMAND)

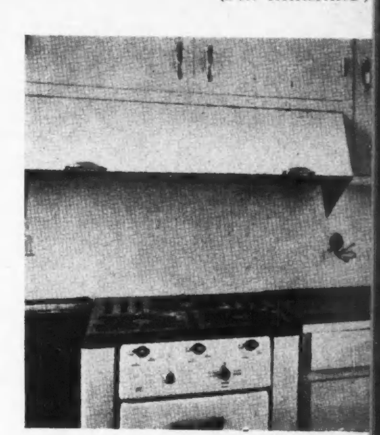
La bonne ventilation de la cuisine est d'autant plus nécessaire que la tendance actuellement prévalente est de réduire de plus en plus, voire de supprimer la séparation entre cuisine et séjour ou repas.

La solution classique de la hotte avec branchement sur une gaine de ventilation, ventilation naturelle, n'assure pas dans ces conditions l'élimination des odeurs et des buées d'une façon satisfaisante. La hotte ancienne pouvait, dans une certaine mesure, donner satisfaction, parce que les foyers domestiques fonctionnant aux combustibles solides, dégageaient une chaleur infiniment plus forte, et produisaient une forte quantité d'air chaud au-dessous de la hotte, alors que les foyers modernes utilisent au maximum des sources de chaleur relativement faibles. D'autre part, l'apport massif d'air frais de l'extérieur par des fenêtres moins étanches ou par ouverture d'une partie des fenêtres, créait un courant d'air assez fort accélérant la ventilation, mais assez peu confortable pour le travail.

Dans une cuisine où se prend le repas, ou qui communique avec le restant du logement, il n'est plus guère souhaitable, par temps froid, de compter sur l'ouverture des fenêtres pour assurer la ventilation forcée en cas de nécessité. Le problème de la ventilation à résoudre dans la cuisine d'une maison moderne se rapproche donc assez de celui d'un laboratoire.

On estime que le volume d'air de la cuisine, doit pouvoir, si nécessaire, être renouvelé deux ou trois fois à la minute. Il est évident que ceci n'est possible qu'à l'aide d'un ventilateur électrique. Celui-ci pourra être placé de plusieurs façons. Soit sous une hotte (solution adoptée à Orléans), soit au plafond au-dessus de la cuisinière (solution généralisée aux Etats-Unis), soit dans la gaine de ventilation (type adopté en Suède, où un ventilateur puissant placé dans le toit, sert à toutes les gaines de ventilation individuelles. Il fonctionne aux heures de pointe, et est commandé automatiquement).

Néanmoins, même une aspiration mécanique n'éliminera pas les fortes buées produites par inadvertance et leurs effets de condensation. En effet, par temps froids, l'effet de condensation se produira si la vapeur d'eau ne peut être très rapidement absorbée. Or, 1 m³ d'air à 0° absorbe avant saturation 4 gr. de vapeur d'eau alors qu'il absorbera 50,9 gr. à 40° et 82,7 gr. à 50°. L'air ambiant à p. e. 15° pourra donc être rapidement saturé et la vapeur d'eau restante produira condensation. Un dispositif assez simple est actuellement adopté par plusieurs constructeurs américains. il s'agit d'amener au voisinage de l'endroit où se produit la buée (cuisinière ou évier) de l'air sec et chaud sans, pour cela, élever la température ambiante si cela n'est pas nécessaire. On utilise la chaleur dégagée par le four de la cuisinière, qui est branché sur une gaine qui aboutit immédiatement au-dessus de la cuisinière par une bouche d'air placée au-dessous des éléments de rangement aménagés normalement au mur dans ce genre de cuisine. Une autre gaine de ventilation dans laquelle est placé un ventilateur, part du même endroit, passe derrière ces placards et aboutit sur le toit. Un filtre placé à un endroit accessible pour pouvoir être nettoyé facilement, protège le ventilateur de l'encrassage.



(Doc. SECIP) 3

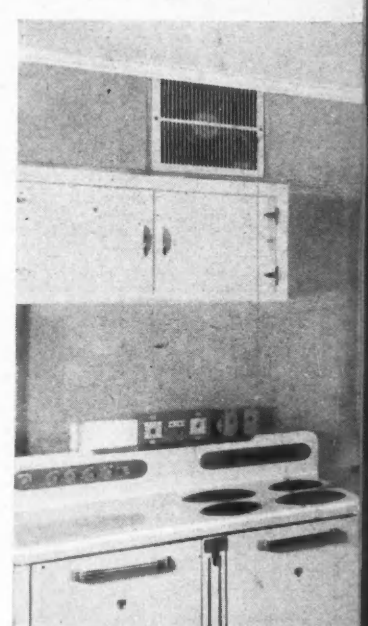
a

b

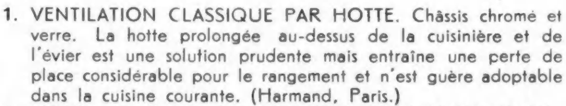
c

d

4



O.C.A. PLYWOOD C° 6

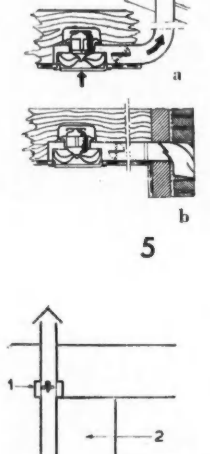


a

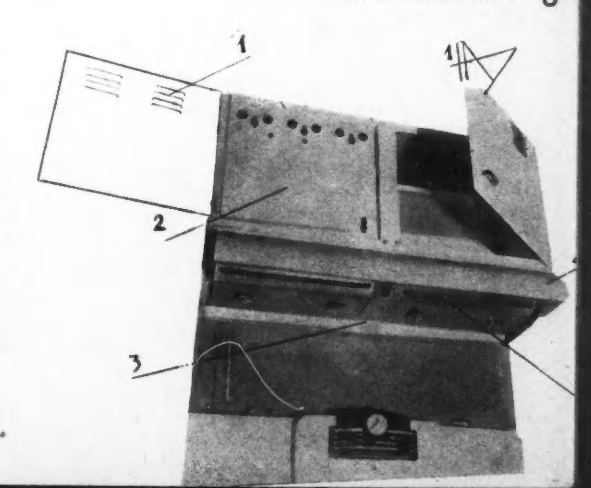
b

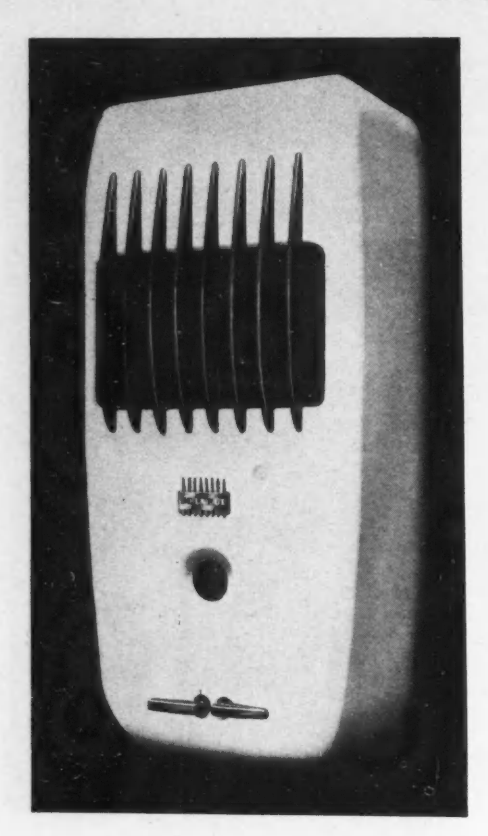
5

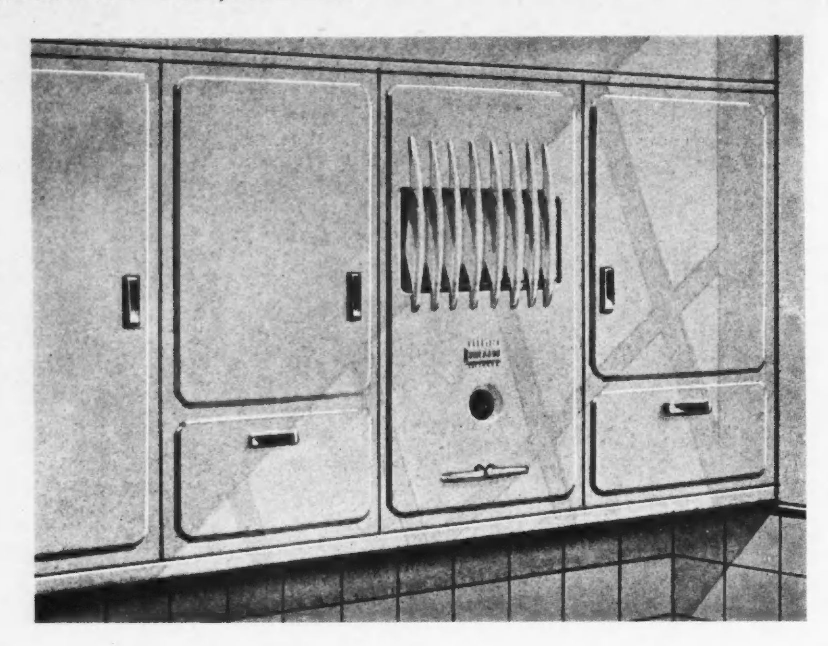
1. VENTILATION CLASSIQUE PAR HOTTE. Châssis chromé et verre. La hotte prolongée au-dessus de la cuisinière et de l'évier est une solution prudente mais entraîne une perte de place considérable pour le rangement et n'est guère adoptable dans la cuisine courante. (Harmand, Paris.)
2. HOTTE ET GAINE D'ASPIRATION AVEC VENTILATEUR. (Angleterre, Ernö Godfinger et Ruth Blackwell, architectes.) Tôle d'acier galvanisée ou amiante-ciment.
3. HOTTE EN TOLE D'ACIER. Gaine de ventilation passant dans le placard (section 100 m₂, règlement français). La partie avancée se rabat verticalement au nu des placards. Solution élégante. (Secip, Paris.)
4. VENTILATEUR AU PLAFOND : **a** Gaine de départ, **b** Ventilateur et support, **c** Bouche d'air amovible, **d** Même type combiné avec un caisson lumineux. (U.S.A.)
5. **a** DISPOSITION DE VENTILATEUR POUR EVACUATION VERTICALE.
   b DISPOSITION POUR EVACUATION HORIZONTALE.
6. EMPLACEMENT COURANT DU VENTILATEUR DANS UNE CUISINE AMERICAINE : Coffre en avancée sous plafond.
7. SYSTEME MODERNE AMERICAIN DE VENTILATION : **1** Ventilateur, **2** Placard haut, **3** Filtre, **4** Prise d'air et arrivée d'air chaud du four, **5** Gaine vers four, **6** Four.
8. SYSTEME DE VENTILATION «SERVEL C°», U.S.A. (Principe analogue au précédent) : **1** Ventilation de la pièce par prises d'air au plafond dans les panneaux supérieurs, **2** Ventilateur derrière panneau amovible, **3** Eclairage par tube (apport d'air chaud), **4** Partie pivotante (même type que SECIP) formant hotte et se rabattant après usage de la cuisinière, **5** Evacuation des odeurs et fumées par aspiration à travers des filtres amovibles.



7







CHAUFFE-EAU AU GAZ MODERNE. « DE LA RUE », ANGLETERRE

A GAUCHE : TYPE STANDARD. (Encombrement 893 × 404 × 261 m/m.) Réchauffe 16 litres d'eau de 5° par minute.

CI-DESSUS : le même type pour encastrement complet dans les éléments de rangement au-dessus de l'évier. Solution très élégante et d'un aspect extrêmement satisfaisant. C'est le premier modèle de ce genre dont nous ayons pu avoir connaissance.

ACCESSOIRES DIVERS

2

3

4





1

1. Siège de travail pour la cuisine « N.K.45 », Stockholm. Ce siège particulièrement étudié en vue d'assurer une bonne position pour le travail assis est pivotant, et réglable tant pour le dossier que pour le siège dont la hauteur se règle par pédale. Construction en tôle d'acier.
2. Appareil électrique mélangeur à divers usages. Sert également de pétrisseur, hachoir, affûtoir, polissoir. Epluche et découpe les légumes, moud le café, etc. (« Sunbeam Mixmaster ».)
3. Moulin à café électrique.
4. Balances ménagères anglaises. (Expo. « Britain can make it. ») Remarquer les formes nettes et compactes sans éléments inutiles.

Tout le contraste entre ce que nous avons à rejeter et ce que nous devons construire est enfermé dans ces deux images. Pour un grand nombre de femmes de notre pays, est-ce vraiment une caricature, c'est-à-dire une réalité déformée que cette cuisine « minima » dans tous les sens, où le compteur à gaz lutte d'importance avec un évier dont le seul orgueil est la lavette accrochée au robinet, où le système de rangement se réduit au panier se balançant contre le mur, où l'aération est confiée à des portes entr'ouvertes ?

L'ÉQUIPEMENT STANDARD DE LA CUISINE

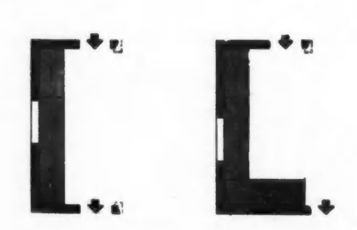
Il fut un temps — il n'est pas tellement lointain — où l'équipement de la cuisine tel qu'il était prévu par le constructeur dans la grande majorité des habitations se limitait à un évier, un garde-manger sous l'allège et un branchement au gaz. Si parfois on y trouvait un placard, il était permis de parler de « confort moderne ». Certes, dans les immeubles de luxe ou les villas pour particuliers, des architectes ont pu concevoir des aménagements satisfaisants, souvent parfaits. Mais les installations destinées aux classes moyennes et ouvrières sont restées des plus rudimentaires.

Or, le nombre des foyers où tous les travaux domestiques sont assurés par la maîtresse de maison elle-même, sans l'aide d'un personnel salarié, s'élargit en englobant des couches de plus en plus larges de la population. Cet état de choses est provoqué par plusieurs facteurs de caractère social.

Nous assistons à l'apauvrissement progressif de la petite et moyenne bourgeoisie, à un relèvement du niveau de vie des classes ouvrières et à la disparition inévitable des catégories « personnel domestique », absorbées par des activités productrices leur ouvrant la voie vers une amélioration de leur condition. Il s'ensuit la nécessité de plus en plus évidente de mettre à la disposition des foyers, à tous les échelons de la hiérarchie sociale, un équipement rationnel réduisant à **un minimum le temps et l'effort exigés par les travaux domestiques.** Economie de temps et d'énergie d'autant plus indispensable que pour un nombre toujours grandissant de femmes, des activités professionnelles viennent s'ajouter à leurs tâches naturelles de maîtresses de maison et mères de famille. Cette évolution s'est manifestée dans tous les pays fortement industrialisés et jouissant d'une vie économique équilibrée (Etats-Unis, Suisse, Scandinavie, Angleterre).

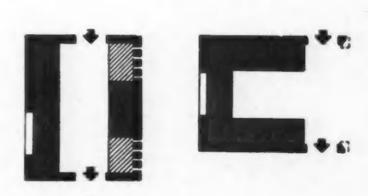
Il est très probable que nous assisterons en France à ces mêmes phénomènes, malgré un certain retard qui est dû à des faits d'ordre économique et politique de l'après-guerre. Les conséquences pratiques devraient se traduire dès à présent par une étude complète et fondamentale de l'équipement-type de la cuisine française, à prévoir dans le cadre de l'équipement de l'habitat au même titre que les installations sanitaires ou le chauffage. Ce n'est pas encore le cas, il s'en faut, malgré les indications générales exprimées dans les directives administratives concernant les projets d'habitation dans le cadre de la reconstruction.

Les « normes françaises » ont trait principalement à des indications dimensionnelles ou à la qualité des divers appareils ménagers, sans prévoir de coordination entre les éléments ni déterminer d'éléments-types basés sur une conception d'ensemble d'un **équipement complet.** D'autre part, l'industrie française qui s'est attaquée au problème d'un tel équipement n'a, jusqu'à présent, mis sur le marché que très peu de solutions acceptables.



LES QUATRE PLANS TYPES DE LA CUISINE

A. PLAN « EN LIGNES ». Disposition rationnelle pour les petites cuisines.
B. « A ANGLE DROIT ». Disposition courante pour cuisines avec coin de repas.
C. PLAN « EN BLOCS PARALLELES ». Maximum d'équipement pour une surface minimum. Bonnes circulations.
D. PLAN « EN U ». Concentration des circulations. Aménagement onéreux des angles.
1. Groupe Préparation. — **2.** Groupe Lavage. — **3.** Groupe Cuisson.





1

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE ANGLAIS

Les rapports des commissions chargées par le Ministère de la Santé anglais donnent des directives extrêmement précises au sujet de l'équipement de l'habitation. Ces commissions ont étudié le problème en accord avec les traditions et coutumes des différentes régions (Ecosse, Irlande, etc.). Des types d'équipement sont recommandés dans ces rapports, avec des indications très étudiées pour les détails techniques, la disposition, les volumes, surfaces utiles, etc. Il appartient aux municipalités de faire suivre ces directives.

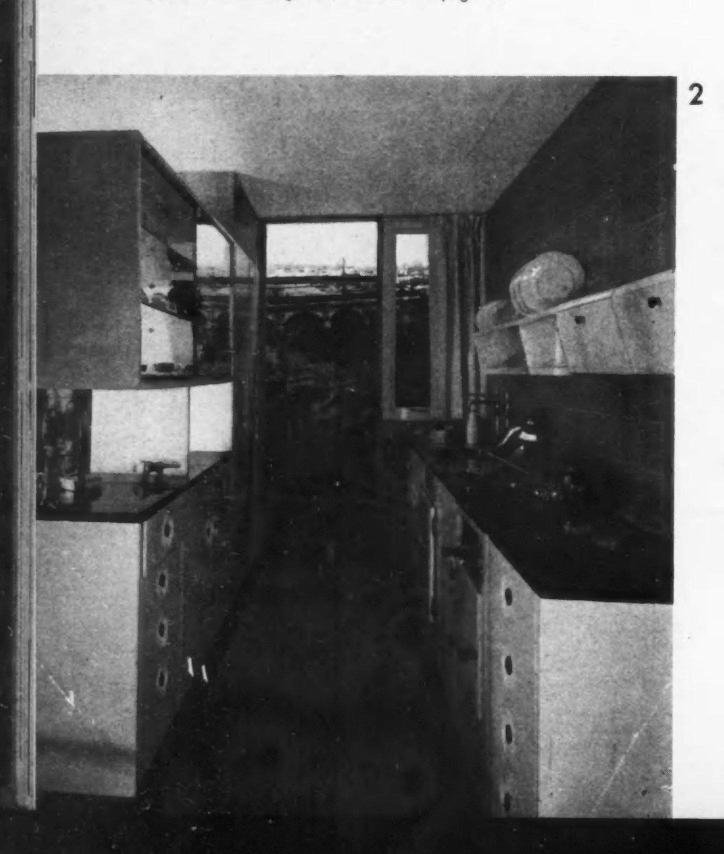
Parallèlement, l'industrie lourde en Grande-Bretagne qui envisage de substituer à sa production de guerre une production massive de maisons préfabriquées et d'éléments d'équipement, a présenté plusieurs prototypes de blocs-eau, blocs mécaniques, etc. (1)

(1) A. A. N° 2 page 33, A. A N° 4 page 73

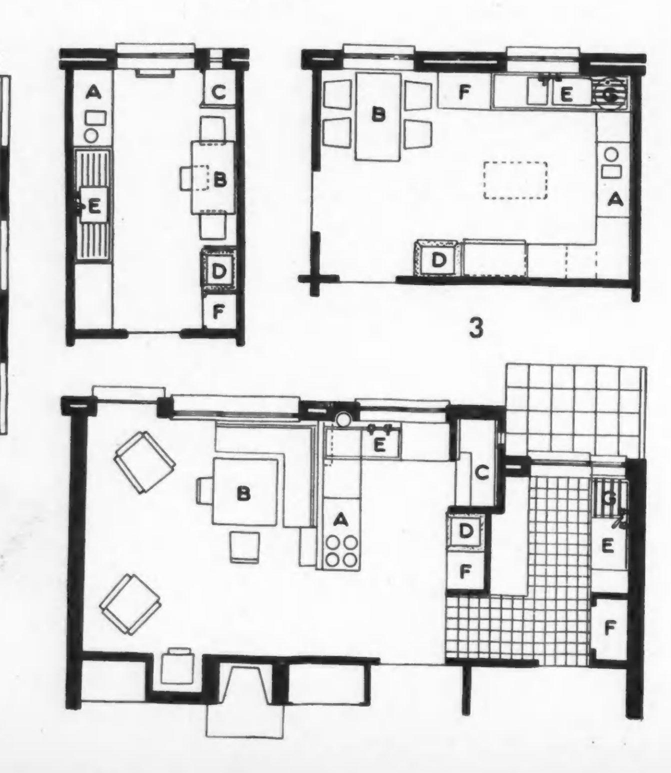
1. CUISINE TYPE POUR UN LOGEMENT URBAIN MOYEN. Architecte : F. MAC MANUS. — Exposition « Britain can make it » Un des exemples les meilleurs que l'on puisse donner, et proche de la perfection dans l'équipement des volumes. — A noter : le type de la cuisinière, les volumes de rangement, la ventilation électrique donnant sur l'extérieur, l'égouttoir intégré dans le volume évier.

2. CUISINE POUR PETIT APPARTEMENT séparée du lieu du repas par un Buffet passe-plat ouvert. Volumes de rangement suffisants. Circuit bien organisé. Liaison directe entre le groupe cuisson et le passe-plat. (F. GIBBERD, Arch. Expo. « Britain can make it ».)

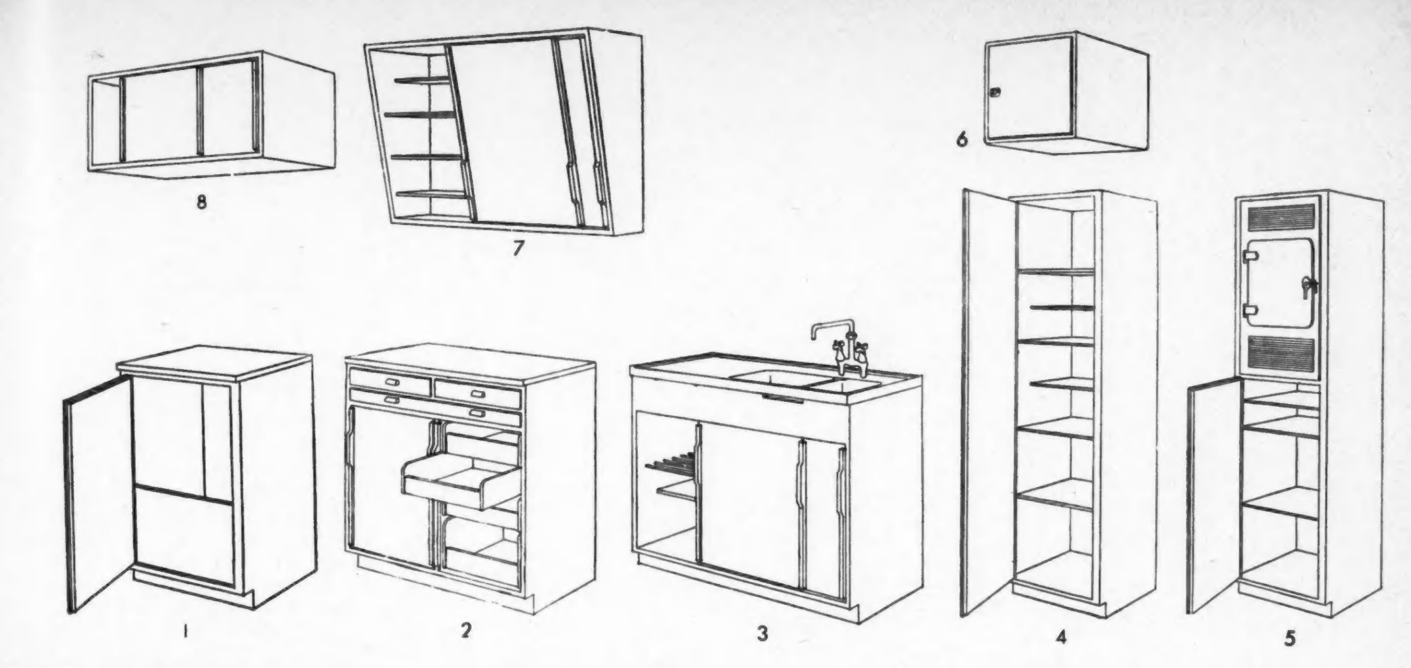
3. TROIS PLANS-TYPES. (E. GOLDFINGER, Arch.)
A. Cuisinière. — B. Repas. — C. Garde-manger. — E. Evier. — F. Placard. — G. Lavoir.

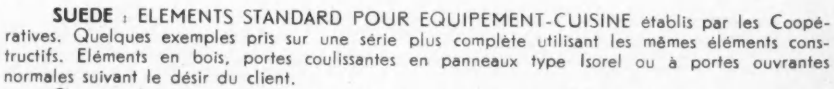


2



3

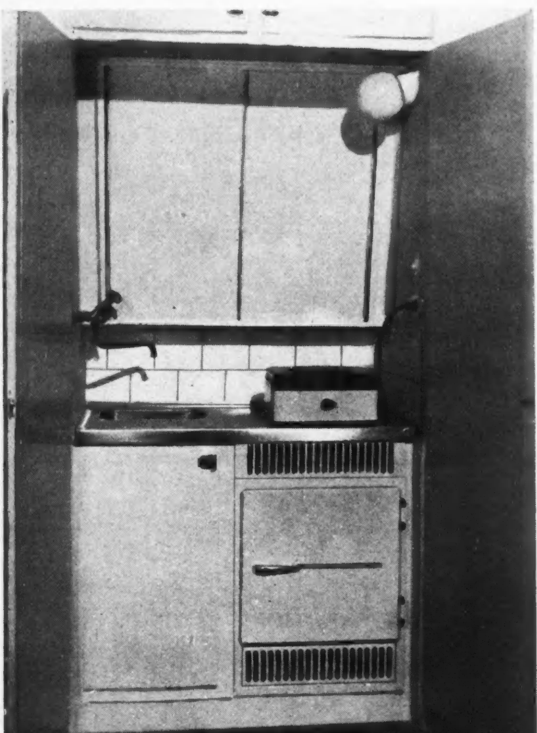




SUEDE : ELEMENTS STANDARD POUR EQUIPEMENT-CUISINE établis par les Coopératives. Quelques exemples pris sur une série plus complète utilisant les mêmes éléments constructifs. Eléments en bois, portes coulissantes en panneaux type Isorel ou à portes ouvrantes normales suivant le désir du client.

Chaque élément comprend une série de plusieurs dimensions en longueur, et certains éléments prévoient un plan de travail à 80 ou 90 cm. selon la taille de la ménagère

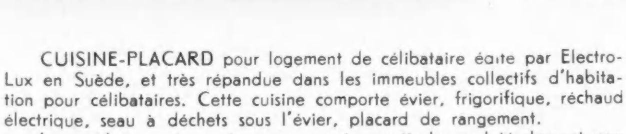
1. Eléments de rangement à multiples usages : ici, caisse à combustibles. — **2.** Eléments rangement pour couverts, etc. — **3.** Evier. — **4.** Type armoire pouvant être équipée pour le garde-manger ou tout autre usage. — **5.** Même élément équipé avec frigorifique. — **6.** Elément rangement haut pour réserves s'accrochant au mur ou posé sur les éléments armoire qui ont 2 m. 07 de hauteur. — **7.** Eléments de rangement haut avec face avant inclinée. — **8.** Le même que **6** avec portes coulissantes.



ÉQUIPEMENTS DE CUISINE SUÈDOIS

La construction des habitations en Suède est pratiquement entre les mains des grandes coopératives, dont les services d'architecture poursuivent depuis vingt ans méthodiquement l'amélioration de l'habitat. Ces organismes ont adopté depuis longtemps des normes qui sont utilisées par presque tous les constructeurs. Les coopératives construisent dans leurs propres usines tout le matériel d'équipement utilisé par elles pour leurs chantiers. Les éléments d'équipement sont conçus d'une façon extrêmement simple et économique, exécutés avec la perfection traditionnelle dans ce pays, et présentent un caractère strictement fonctionnel sans la moindre concession à des effets d'esthétiques.

Un Institut spécial (Hemmens Forsknings Institut) s'occupe de recherches analytiques sur toutes les phases du travail domestique et fait en outre subir des essais expérimentaux à tous les articles ménagers sur le marché suédois (depuis la simple brosse jusqu'à la machine à laver !). Ses rapports sont périodiquement publiés, et les conclusions de l'Institut servent de base pour la révision des normes. La Société des Architectes Suédois (S.A.R.) participe activement à la mise au point des standards et à l'étude des prototypes de base. C'est un exemple frappant de coordination efficace dans le travail d'étude et d'esprit de réalisation pratique.



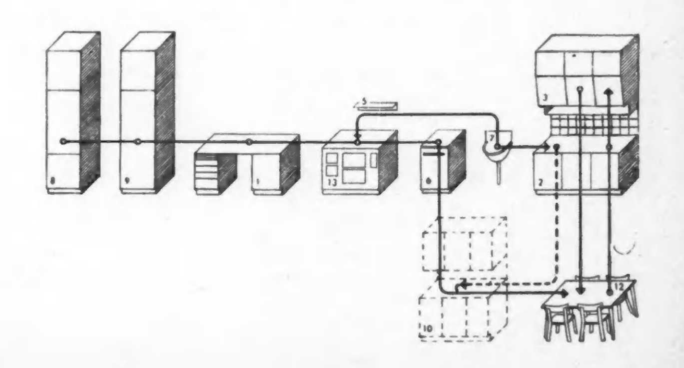
CUISINE-PLACARD pour logement de célibataire édite par Electro-Lux en Suède, et très répandue dans les immeubles collectifs d'habitation pour célibataires. Cette cuisine comporte évier, frigorifique, réchaud électrique, seau à déchets sous l'évier, placard de rangement.

La ventilation est assurée par une gaine verticale, ou latéralement vers l'extérieur. Soulignons l'importance de la ventilation pour ce genre d'installation. Dans les immeubles suédois il permet aux habitants (jouissant par ailleurs de services collectifs dans l'immeuble, restaurant, etc.) de faire un rudiment de cuisine (petit déjeuner, réception, etc.), élément de commodité très apprécié.

ELEMENTS DE CUISINE RURALE NORMALISEE FINLANDAISE ➔

Une série de normes dimensionnelles et constructives a été établie par les organismes finnois pour l'équipement des cuisines rurales en voie de construction. Ces mêmes types peuvent être utilisés avec modifications pour des types d'habitation urbains.

1. Elément de préparation. — **2-3.** Vaissellier. — **5.** Rayonnages pour casseroles. — **6.** Caisse à combustibles. — **7.** Poste d'eau. — **8.** Armoire garde-manger. — **8.** Armoire garde-manger. — **9.** Balais. — **10.** Buffet complémentaire. — **12.** Repas. — **13.** Cuisinière.





Il nous a semblé intéressant de présenter non seulement la cuisine modèle, qui est exposée à Stockholm au Centre d'Information du Bâtiment, mais d'en donner une analyse publiée en Suède, afin de montrer le mécanisme d'investigation qui est à la base de sa conception.

Bien entendu, le plan ci-contre, s'il représente un type fixe, n'est point le seul possible à partir de ce même équipement. Un grand nombre d'autres variantes, utilisant les mêmes éléments sont prévus. Toutefois, le plan reproduit sur ces pages est considéré comme le plus souhaitable pour le type moyen de l'habitation urbaine. Il s'agit d'une cuisine dans laquelle la famille prend ses repas, solution fort controversée encore en France.

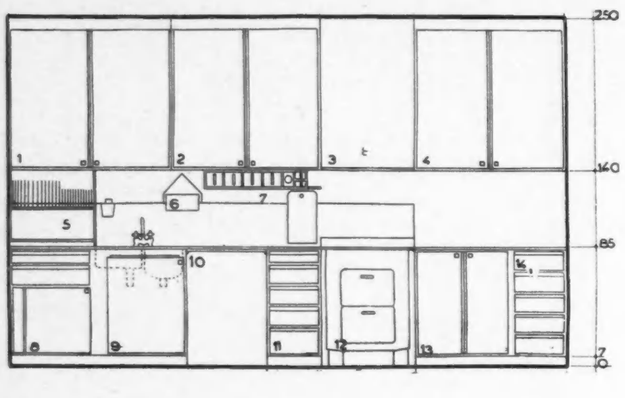
Soulignons que l'aménagement proposé n'est pas le résultat « idéal » de souhaits platoniques exprimés par des architectes ! Les habitations que nous avons pu récemment visiter à Stockholm sont « réellement » pourvues de cet équipement.

Le mobilier est naturellement en bois. Les assemblages sont goupillés ou vissés; on évite les assemblages collés. Les côtés et fonds de meubles sont en plaques de fibres de bois pressées (type Isorel), matériau largement employé pour les fonds de tiroirs, séparations, etc... Les portes et toutes les parties nécessitant des pleins massifs (rayonnages du garde-manger, etc.) sont en contre-plaqué épais.

On remarquera la situation du garde-manger à l'intérieur de la pièce et assez loin de la paroi extérieure. Ce placard est ventilé par une gaine, soit horizontale au plafond, soit verticale, il est calorifugé par des plaques de fibres de bois isolantes.

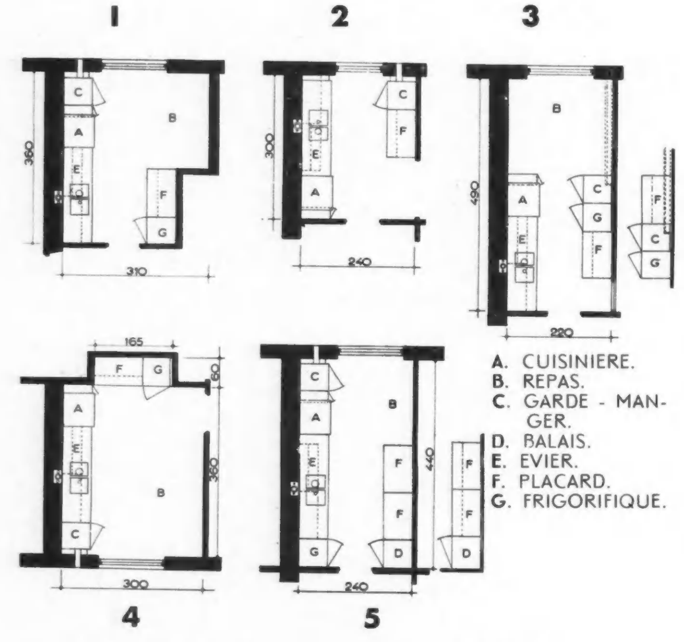
Notons, dans l'analyse des centres de travail de la cuisine suédoise, un élément d'activité typiquement nationale : la mise en conserves de fruits et légumes vers la fin de l'été. Cette importante activité pratiquée dans tous les foyers, nécessite des surfaces relativement considérables pour l'étalage des denrées, pour leur mise en boîte ou en bocal, et des volumes de rangement adéquats.

LA CUISINE NORMALISÉE SUÉDOISE



PLAN ET ELEVATION DE LA CUISINE MODELE. (Même type que **1.** ci-contre.)

1. Vaisselier. — **2.** Vaisselle de préparation. — **3.** Rayonnages pour casseroles. — **4.** Denrées non périssables (paquetages). — **5.** Egouttoir-séchoir. — **6.** Rouleau de papier pour essuyages. — **7.** Epices dans tiroirs-verseurs. — **8.** Couverts et plateaux. — **9.** Déchets sous évier. — **10.** Vide sous table de travail (tabouret). — **11.** Outils de préparation. — **12.** Cuisinière. — **13.** Casseroles, moules pâtisserie. — **14.** Tiroirs à pain, sucre, farine. — **A.** Balais. — **B.** Frigorifique. — **C.** Garde-manger.



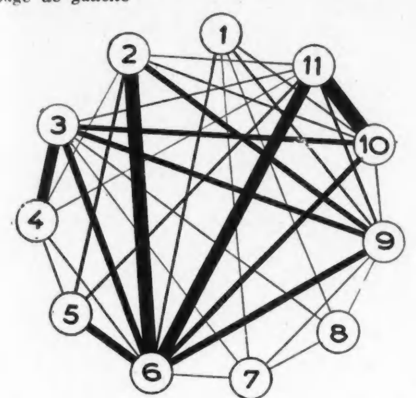
Quelques Plans-types avec équipement normalisé

1. Type présenté comme la cuisine modèle et analysé sur la page opposée. Surface : 10 m2. — **2.** Type minimum. S = 7,2 m2. — **3.** Type en profondeur avec garde - manger utilisé par gaine horizontale. S = 10,8 m2. — **4.** Type de grande cuisine. S = 11,80 m2. — 5. Variante du type 1. S = 10,50 m2.

(STANDARDKOK H.S.B., Stockholm.)

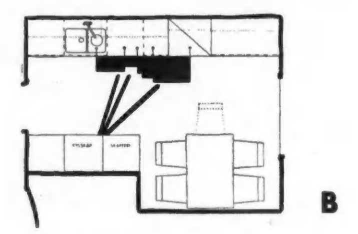
*ANALYSE DE L'ORGANISATION DES ACTIVITES ESSENTIELLES**

Les chiffres sur les dessins correspondent aux éléments figurés sur l'élévation et le plan de la page de gauche

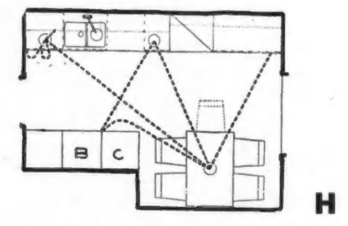


1. DENREES ET ALIMENTS DIVERS NON PERISSABLES.
2. EPICES.
3. GARDE MANGER.
4. PRESENTATION (2) (ETALAGE DES CONSERVES).
5. PRESENTATION (1) (PREPARATION DES CONSERVES).
6. CUISINIERE.
7. BOUILLIR.
8. PREPARATION DE PATISSERIE.
9. PREPARATION DES REPAS.
10. EPLUCHAGE.
11. LAVAGE DE LA VAISSELLE.

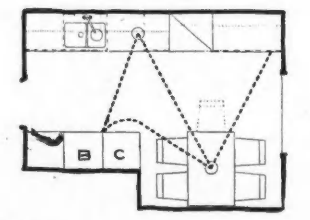
A. — *DIAGRAMME DES LIAISONS entre les différents éléments de la cuisine et les centres des diverses activités. L'épaisseur des traits est proportionnelle à la fréquence de ces liaisons.*



PREPARATION



SERVIR



DESSERVIR

* *(D'après une étude de Sten Lindegren, architecte. Byggmastaren N° 17 - 1945)*

B. — PLAN DE LA CUISINE. — Les activités essentielles et les groupes principaux de travail avec leurs circulations, sont indiqués par des traits proportionnels à la fréquence.

C. — EPLUCHAGE. — Surface de travail nécessaire : 60 × 60 cm.

Liaison avec évier, déchets (9), outils (11), planche à hacher (à l'extrême droite), rouleau de papier (6), lequel, en Suède, remplace le torchon en tissu pour nombre d'opérations salissantes.

On replacera aisément sur les plans B. C. D., les éléments détaillés donnés de E à J.

D. — PREPARATION. — Exige une surface de travail d'au moins 60 × 80 cm. Longueur convenable : 100 cm.

Même emplacement que pour l'épluchage, les deux opérations s'accomplissant à temps différents. Le plan doit permettre le travail en position assise, c'est pourquoi le volume inférieur est libre. On y logera le tabouret.

Voir au-dessus du rouleau et de la planche à hacher l'élément de rangement (2) pour la vaisselle de préparation, Epices (7), Outils (11).

E. — PREPARATION DE PATISSERIE. — Exige une surface de 60 × 80 cm., à laquelle il faut ajouter une surface pour la préparation des plaques de cuisson : 60 × 30 cm. Liaison avec le rangement des aliments en paquets (4), la cuisinière (12), les casseroles et plaques (13), les tiroirs à pain, farine, sucre (14).

F. — CUISSON. — Un fourneau à quatre plaques chauffantes est considéré comme normal. Il est indispensable d'avoir des volumes de rangement pour les ustensiles de cuisine, à proximité de la cuisinière. On les trouve ici de chaque côté, emplacement rationnel. Outils de préparation et tiroirs à rangements verticaux pour plaques, etc. (11), casseroles, moules, plaques (13). La table de préparation étant à gauche de la cuisinière, il est indiqué d'avoir à droite, en prolongement du plan préparation-cuisson, une surface de 60 × 30 pour les ustensiles de cuisson après usage, en attente du nettoyage. Cette surface coïncide ici avec le plan de préparation de pâtisserie.

Liaison avec les tiroirs-verseurs à épices (7), les rayonnages à casseroles au-dessus du fourneau.

G. — PRESENTATION DE DENREES. — Groupement des aliments et denrées en provenance soit du garde-manger, soit du frigorifique (B et C), soit du placard à denrées non périssables (4). Liaison avec le rangement de la vaisselle de préparation (2), cuisinière (12), outils (11).

H. — SERVICE DU REPAS. — Mise du couvert et service des plats. Peut se faire à la main, avec plateau, avec table roulante. Pour la facilité du service du repas en dehors de la cuisine, la porte de communication reliant cette pièce au reste de l'appartement, ne doit jamais comporter de seuil.

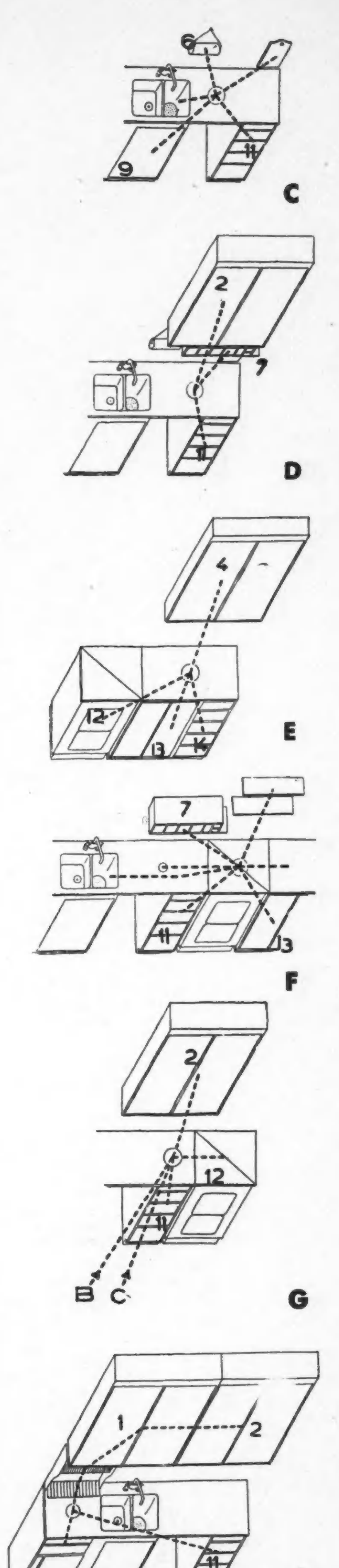
Liaison de l'évier avec : plan de la vaisselle C.), la cuisinière, le rangement des couverts, le tiroir à pain.

I. — Opération inverse de la précédente. Vers l'évier et rangement.

J. — LAVAGE DE LA VAISSELLE. (Voir ce chapitre qui contient les études suédoises à ce sujet.)

Liaison de l'évier avec : plan de la vaisselle sale et l'égouttoir, le vaissellier (1), qui peut comporter dans certains appartements une ouverture côté salle et une ouverture côté cuisine (rangement immédiat après égouttage); le rangement de la vaisselle de préparation (2), le rangement des couverts et plateaux de service (8) et des ustensiles de préparation (couteaux, fouets, etc.) (11).

PREPARATION DE CONSERVES. — La préparation des conserves se décompose en une série d'opérations : épluchage, préparation, cuisson, etc... qui s'effectuent aux différents centres de travail prévus à cet effet pour la préparation des repas ordinaires. Ce travail n'ayant lieu qu'une fois par an, on adjoint à l'espace prévu pour les préparations journalières une surface constituée par des tables mobiles.



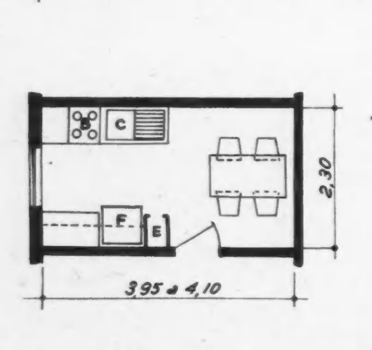
LES EQUIPEMENTS DE CUISINE AUX ETATS-UNIS

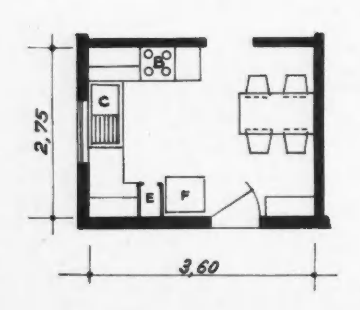
CI - DESSUS : CUISINE « WHITE ». Cuisine de type courant commercial, dont les volumes de rangement sont bien agencés. Construction en tôle d'acier laquée. Plan de travail en lino. A noter, cependant, que ces types ne comprennent généralement pas les appareils ménagers, sauf l'évier.

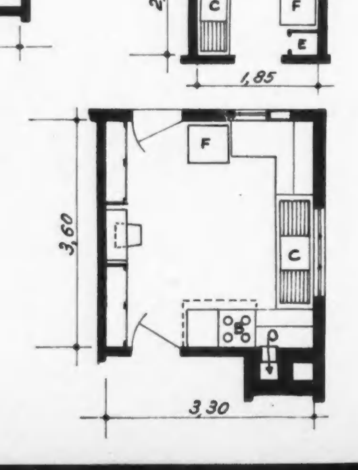
CI - CONTRE : UN ELEMENT DE BASE « WHITE ».

CI - DESSOUS : PLANS DE CUISINES-TYPES. (Inf. Architectural Graphic Standards.) — **B.** Cuisinière. — **C.** Evier. — **E.** Placard à balais. — **F.** Frigorifique.

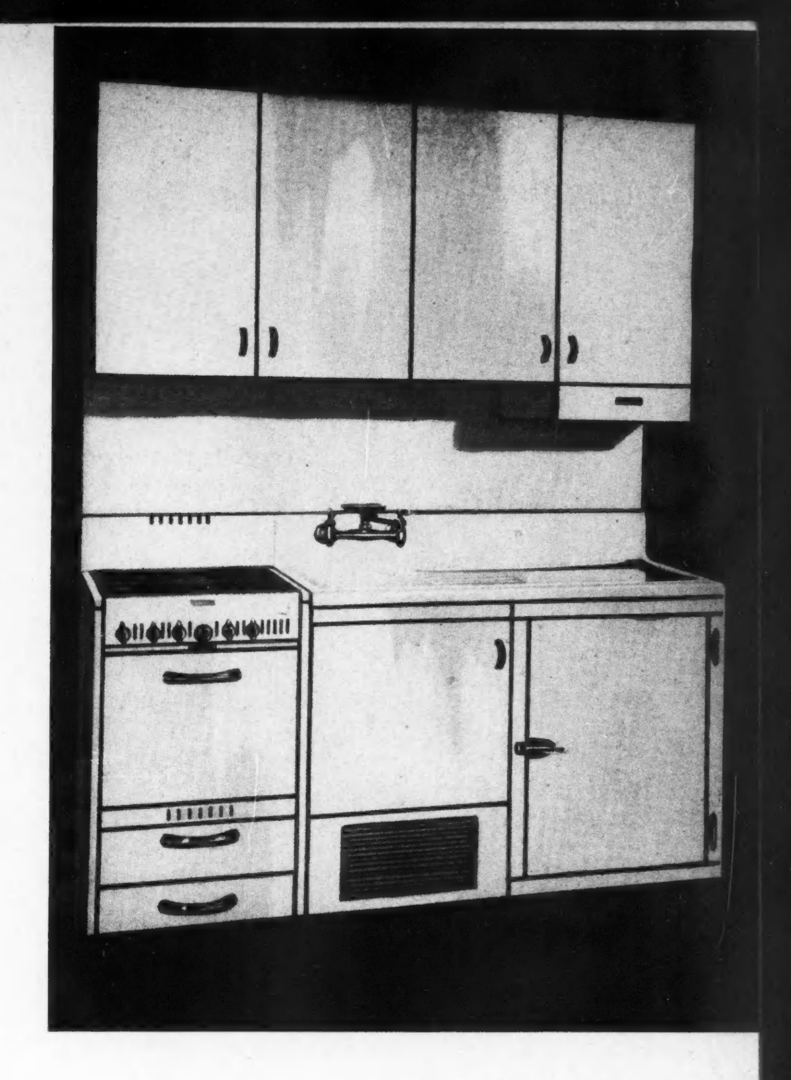
Les Américains sont les inventeurs incontestés de l'équipement rationnel de la cuisine familiale. Il y a une vingtaine d'années, les fabricants d'appareils domestiques (cuisinières, réfrigérateurs, etc.) s'aperçurent qu'une coordination de leurs efforts avec ceux des constructeurs de mobilier de cuisine était non seulement souhaitable au point de vue fonctionnel, mais indispensable pour le succès commercial. Ainsi furent créés par leurs soins des bureaux d'études qui mirent au point les équipements standards composés d'éléments juxtaposables et qui, à l'origine, étaient destinés à pouvoir s'intégrer dans n'importe quel plan existant. L'apparition des maisons préfabriquées et leur utilisation massive pendant la guerre a fait appliquer les mêmes procédés à la conception des blocs mécaniques spécialement étudiés pour ces maisons, et souvent pour chaque type de ces constructions. Le « **bloc mécanique** », ou « **bloc-eau** » n'a pas existé aux Etats-Unis avant la guerre. La plupart de ceux qui ont vu le jour depuis deux ans n'existent encore qu'à l'état de prototype ou sont mis sur le marché en des quantités très limitées. Il semble néanmoins que ces types seront très largement utilisés par les constructeurs américains dès qu'ils seront disponibles après la reconversion de l'industrie de guerre. En ce qui concerne les directives officielles pour la construction des habitations élaborées dans le cadre du « Federal Housing Act », ils fixent des minima et restent plutôt en deçà des standards habituels du foyer américain d'avant-guerre.











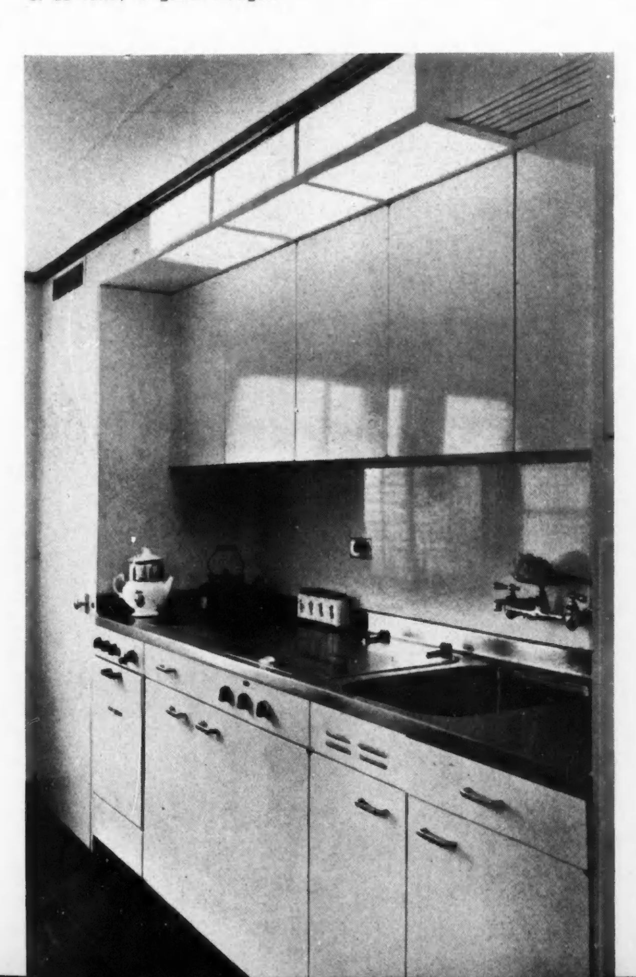
BLOCS-CUISINE « MURPHY CABRAMETTES »

Type d'équipement plus évolué que les cuisines offrant une simple série d'éléments à juxtaposer sans lien préétabli. Elle renferme des éléments concentrés, destinés à être incorporés à des volumes maçonnés, compris comme un « noyau » comportant le bloc mécanique. Ces éléments sont livrés en tôle d'acier émaillée et des éditions de différentes dimensions permettent d'équiper les cuisines selon l'importance de leur volume.

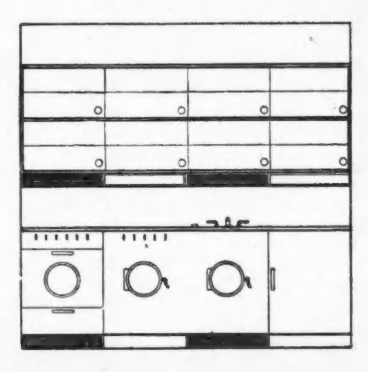
1. Cuisine en voie de montage dans une niche.

2. Noyau de cuisine comportant le bloc mécanique (fourneau, évier, frigorifique) muni d'un minimum d'éléments de rangement.

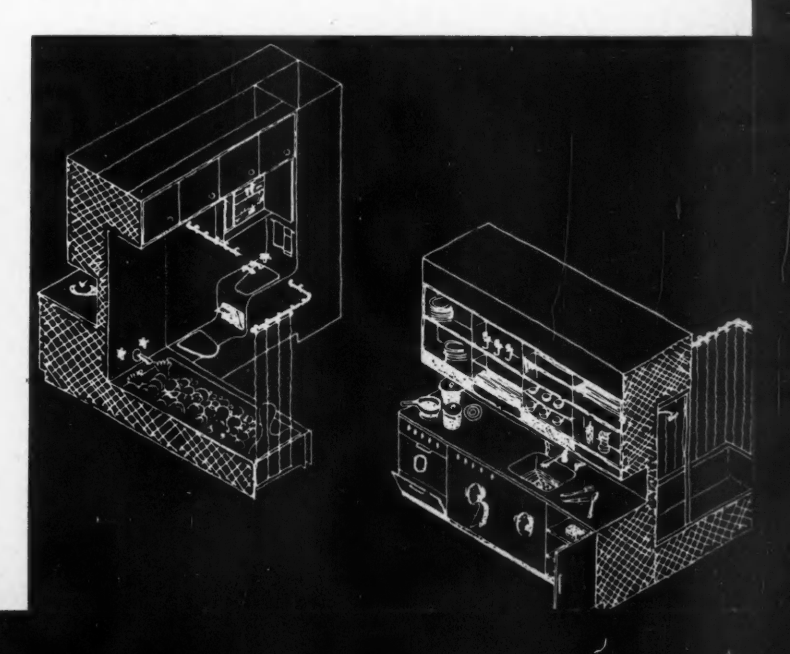
CI-DESSOUS : CUISINE D'UN BLOC-EAU équipant des maisons préfabriquées américaines « American Houses' Moto-Unit ». Cette installation d'une remarquable exécution est l'une des meilleures de ce type. A gauche de l'évier, la machine à laver à double emploi. On remarquera le caisson lumineux et la ventilation au-dessus de l'évier, et au fond, le garde-manger.



BLOC-EAU DE W. BROOKS AVIN JR.



Ce bloc-eau est du même type que ceux expérimentés actuellement en Angleterre, destiné à l'équipement de maisons préfabriquées et spécialement étudié en vue du transport. Pour cela la baignoire se replie verticalement et vient de se loger dans un vide, l'ensemble ne présentant alors aucune saillie. Encombrement total : 2 m. 45 × 2 m. 45 × 1 m. 20 environ. Le bloc contient en outre des appareils habituels : une chaudière pour le chauffage, un réservoir à eau chaude, une machine à laver automatique.



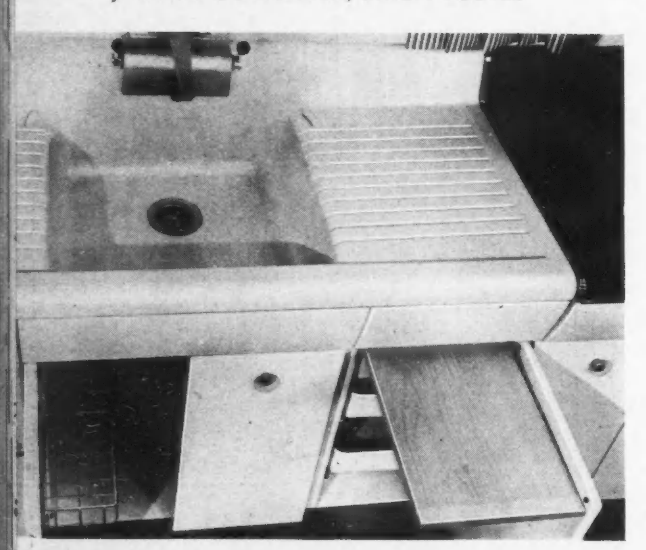


1. Détail de l'évier. 2. Charnière de porte à ressort. 3. Détail de la partie inférieure des placards hauts (noter l'espace pour les tubes d'éclairage). 4. Tiroirs à légumes. 5. Boîte à pain. 6. Tiroir à couverts.

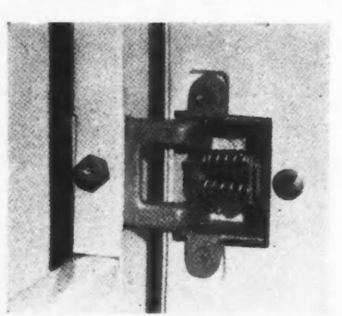
Photos : Général Motors

EQUIPEMENT
AR ELEMENTS STANDARDS « AMERICAN KITCHEN C° »
J. ET H. GUTNAYER, ARCHITECTES

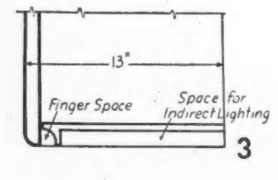
Cet équipement du type classique américain, mais d'une netteté bien au-dessus de la moyenne, a été mis au point par deux architectes européens qui y ont apporté un soin et une étude de détails remaquables. Construction en tôle d'acier soudée et émaillée. Les tiroirs et les portes des placards supérieurs n'ont pas de poignées, remplacées par un profil en creux ménagé au bord inférieur (voir détail). Toutes les portes sont montées sur charnières à ressorts qui les maintiennent hermétiquement closes sans l'aide de targettes ou billes, ils maintiennent aussi les portes ouvertes un certain angle d'ouverture dépassé. L'équipement des volumes intérieurs de rangement est excellent.



1



2



3

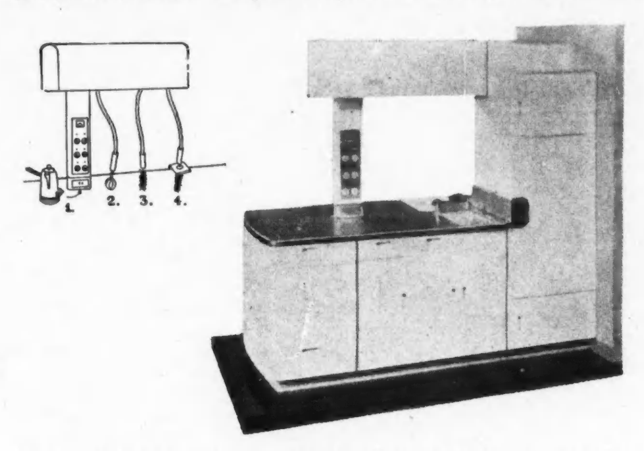
4-5-6





« BLOC - CUISINE » J. J. LITTLE

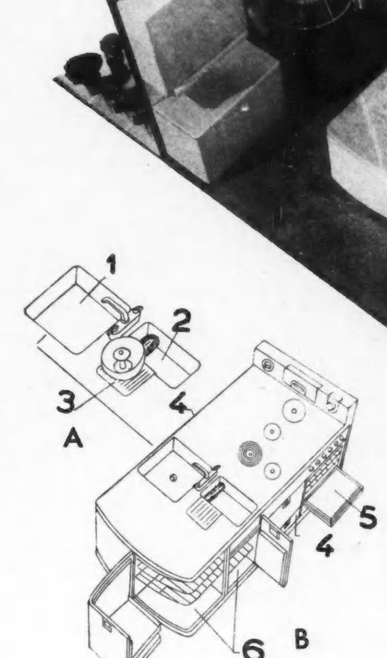
A l'encontre de tous les systèmes habituels de disposition des centres de travail, les constructeurs de ce bloc ont conçu un ensemble qui groupe dos-à-dos : d'une part la cuisson et la préparation, et de l'autre le lavage. Réuni en un seul volume compact, le bloc se présente sous forme d'un épis placé contre l'une des parois de la cuisine. Il comporte les éléments habituels avec en plus un poste d'eau côté cuisson, devenu indispensable par la disposition adoptée.



BLOC COMPLET AVEC FRIGORIFIQUE GRAND MODELE (à droite), ET DISPOSITIF MECANIQUE AU-DESSUS DU PLAN DE TRAVAIL.

Un élément visiblement inspiré par les appareils de chirurgie dentaire est prévu au-dessus du bloc. Un coffre appuyé sur un support contient : la gaine de ventilation, l'éclairage et une série d'appareils électriques placés au bout de tubes souples branchés, selon les besoins, sur un seul petit moteur électrique. Sur le support vertical se trouvent les boutons-commandes.

DETAIL : **1.** Tableau de commande et prises de courant, **2.** Batteuse-mélangeuse, **3.** Brosse rotative, **4.** Eplucheuse.



(Doc. Architectural Forum)

CI-DESSUS : MODELE DE CUISINE EQUIPEE. — A GAUCHE : **A.** DETAIL DU PLAN DE TRAVAIL. **1.** Evier, **2.** Poste d'eau pour la préparation, **3.** Plateau perforé permettant de fixer solidement des ustensiles de cuisine.

B. DISPOSITION GENERALE : **4.** Volumes de rangement, **5.** Cuisinière électrique avec four, **6.** Frigorifique à compartiments, dont un sur l'angle à grande visibilité.

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE AMÉRICAINS

« BLOC - CUISINE »
GUYON, L.-C. EARLE, arch.

Ce bloc, d'une conception différente de ceux existants sur le marché américain, n'est pas composé d'éléments-types mais est monté comme une unité.

Il est livrable en trois dimensions de 5'-6", 7'-0", 8'-6".

La principale innovation réside dans le dessin du frigorifique qui est à tiroir dans la partie basse du meuble et se prolonge par un compartiment au-dessus du plan de travail (à gauche sur la photo). La chaleur dégagée par le compresseur est utilisée pour sécher les serviettes et le petit linge placé dans un tiroir spécial (tiroir du centre).

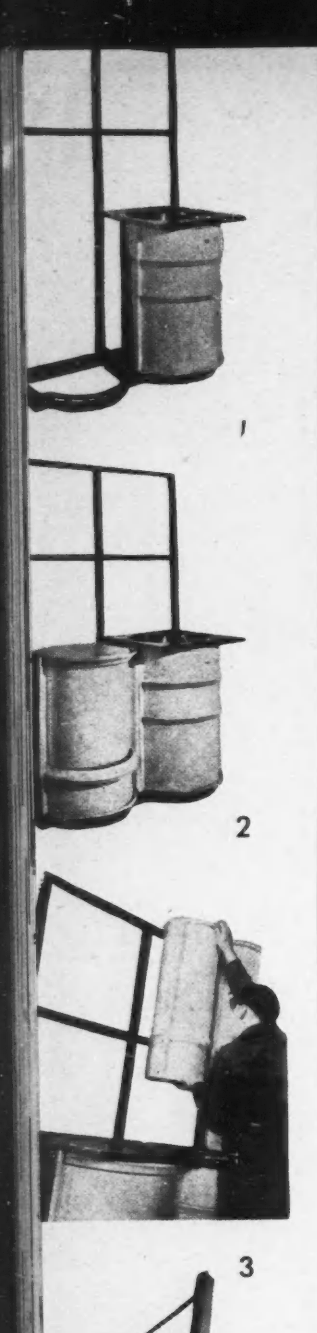
Au-dessus du plan de travail une armoire chauffante avec la même source de chaleur sert au séchage de la vaisselle.

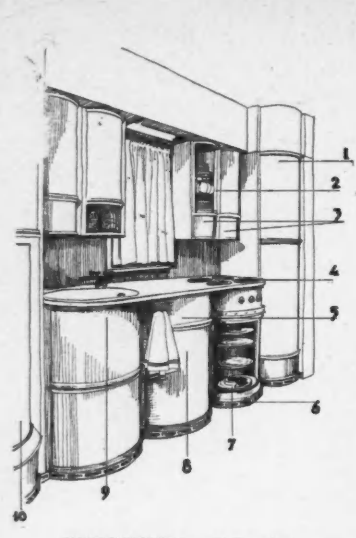
Plan de travail en acier inoxydable. L'ensemble est en aluminium.

80 *modèles ont été construits jusqu'à présent et sont en service.*



(Doc. Exposition des Techniques Américaines 1939-1945)





DISPOSITION DE LA CUISINE REPRESENTEE A DROITE :

1. Rangement.
2. Chauffe-plats.
3. Petit four et réchauffeur.
4. Cuisinière.
5. Tiroir pivotant.
6. Bouches d'air de ventilation.
7. Grand four (placé beaucoup trop bas N. D. L. R.).
8. Rangement.
9. Evier-machine à laver.
10. Frigorifique.



EQUIPEMENT DE CUISINE PAR DES ELEMENTS DE FORME CYLINDRIQUE

CHARLES WHITE, ARCHITECTE, STRAUSS-DUPARQUET INC. NEW-YORK, CONSTRUCTEURS

La conception inhabituelle de ces éléments de cuisine de forme cylindrique est moins le résultat d'un désir d'originalité, qu'une suite logique de recherches appliquées à un certain nombre de problèmes qu'ils permettent de résoudre.

1° Elimination des portes ouvrantes qui signifient un espace d'encombrement; leur remplacement par conséquent pour tous les appareils et éléments, par des portes courbes coulissantes à l'intérieur des cylindres.

2° Concentration du volume de rangement sur un développement linéaire minimum tout en sauvegardant une bonne visibilité des objets. Ceci est obtenu par des rayonnages et tiroirs spéciaux qui pivotent autour de l'axe du cylindre, mais néanmoins peuvent être déplacés en hauteur ou être sortis.

Un bloc-cuisine de White de 10 pieds de développement linécire donne 124 pieds linéaires de rayonnage contre 36 pieds de développement possible avec des éléments parallélépipédiques. Au point de vue technique, ce système a demandé une mise au point très délicate et l'étude des appareils (cuisinière, frigorifique, évier, etc.), nouvellement développés en fonction du cylindre contenant est assez originale, sinon parfaite.

Les éléments de base sont constitués par des cylindres de cinq diamètres différents et disponibles en diverses hauteurs, ce qui permet non seulement la juxtaposition mais la superposition d'éléments de même diamètre dans l'ordre voulu. Les éléments sont en tôle d'acier émaillée, le plan de travail en acier inoxydable. Les éléments sont posés sur un socle en acier avec perforations qui forment bouche d'air. Les vides formés entre les cylindres et la paroi arrière sont utilisés comme gaine générale de ventilation en liaison avec les bouches d'air du socle. Ces gaines aboutissent à une gaine horizontale sous plafond munie d'un ventilateur. La cuisinière, le frigorifique et la cuisine elle-même sont ainsi facilement ventilés.

Une difficulté reste encore, de l'avis de l'inventeur même, à résoudre : il s'agit des joints de raccordement entre les éléments qui n'atteignent pas le degré d'étanchéité désirable au montage.

6





7



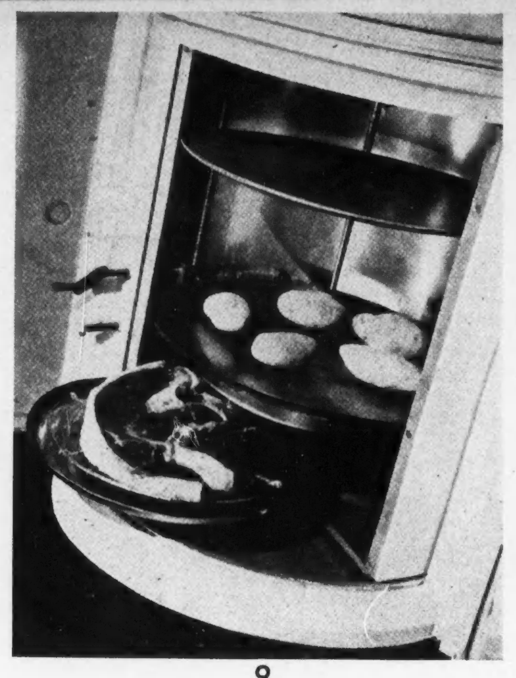
MONTAGE D'UN BLOC-CUISINE

Le montage très simple se fait sur un châssis métallique indépendant du mur. Les photos montrent les différentes phases de montage d'un bloc-minimum destiné à des appartements d'une pièce, type habitation de célibataire.

1. *Châssis et élément cuisinière-évier, puis...*
2. *Petit frigorifique et rangement.*
3. *Pose des éléments supérieurs.*
4. *Les mêmes vus de l'arrière.*
5. *Détail du système d'accrochage.*
6. *Pose du dosseret en acier inoxydable.*
7. *Le bloc terminé.*



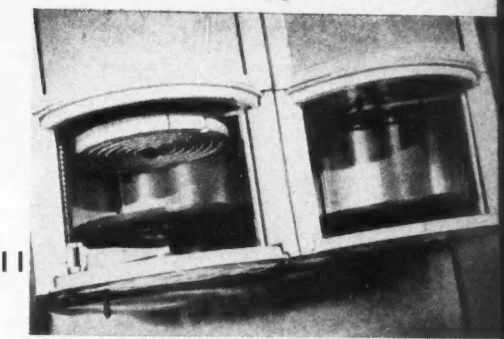
8



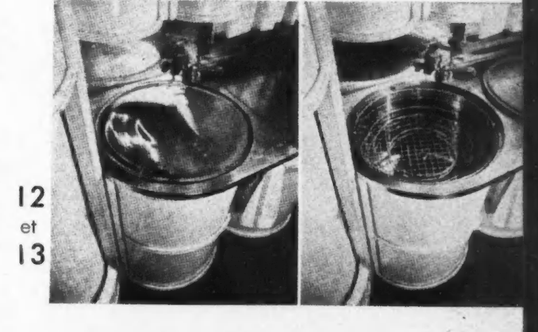

9



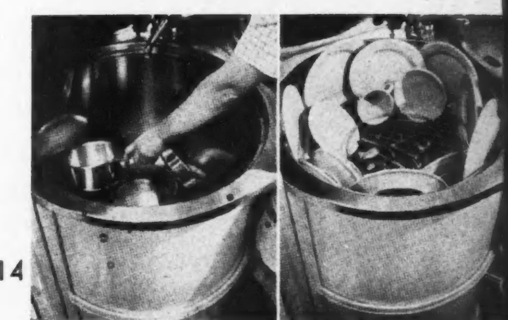
10



11



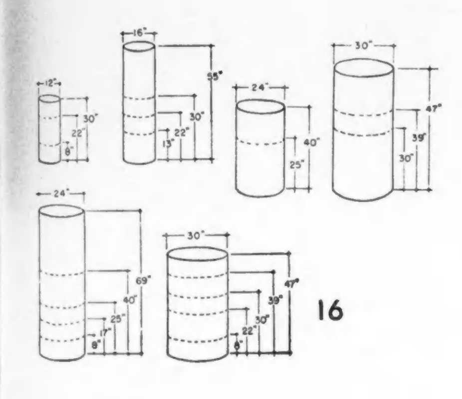
12 et 13



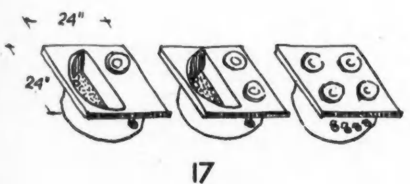
14



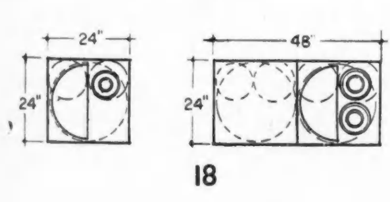
15



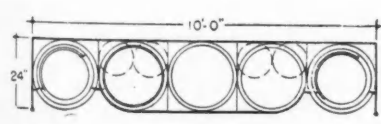
16

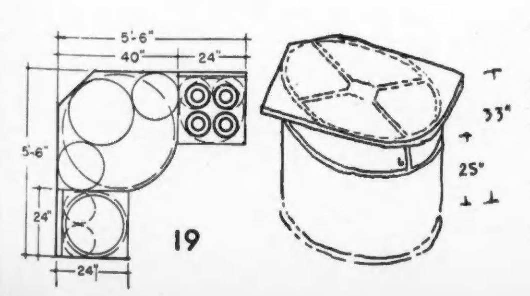


17



18





19

8. *RAYONS DE RANGEMENT pivotants lesquels grâce à un dispositif ingénieux peuvent être déplacés en hauteur et sortis pour le nettoyage.*

9. *LE FOUR. L'élément chauffant se trouve sous le plateau du milieu. Les deux autres plateaux peuvent être déplacés en hauteur par une manivelle placée à l'extérieur. Le plateau du bas pivote vers l'extérieur L'isolation thermique du four est très étudiée, le revêtement intérieur est en aluminium poli.*

10. *LA CUISINIERE à plan de travail circulaire fonctionne au gaz ou à l'électricité. Pour les petits modèles, un même élément cylindrique contient deux feux et un évier demi-circulaire.*

11. *PETIT FOUR ELECTRIQUE ET CHAUFFE-PLAT. Un plateau ajustable en hauteur permet de régler la distance entre le plat et la résistance. La chaleur dégagée par les appareils sert à réchauffer la vaisselle ou le linge placé dans les compartiments au-dessus.*

12. *L'EVIER, dont le bassin est normalement fermé par un couvercle formant plan de travail.*

13. *En enlevant le couvercle on découvre un panier métallique que l'on enlève pour placer...*

14. *...dans le fond du bassin les casseroles et les grosses pièces, puis on replace le panier dans lequel on lave la vaisselle et les couverts en se servant du jet d'eau chaude fourni par un robinet orientable. L'eau savonneuse de ce premier lavage faciliterait le nettoyage des objets se trouvant au fond de l'évier. Cette technique de lavage assez particulière reste sujette à caution.*

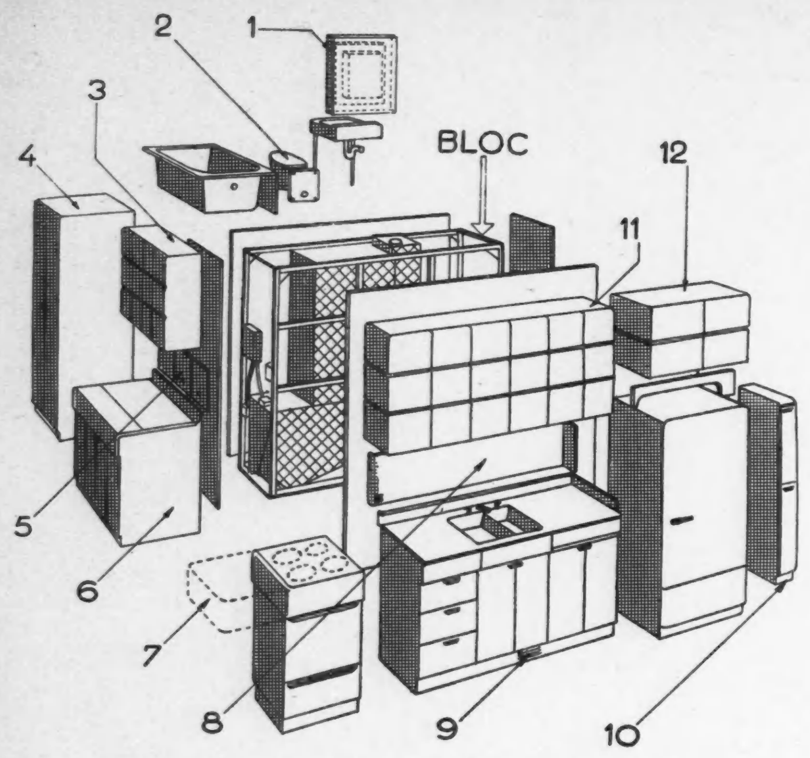
15. *Tiroir pivotant avec séparations pour le rangement des objets.*

16. *Les éléments de base.*

17. *Trois dispositions possibles de l'élément cuisinière groupée ou non avec l'évier...*

18. *Quelques plans-types en ligne.*

19. *Plan pour un bloc-cuisine d'angle, utilisant un cylindre de plus grand diamètre. Surface totale d'encombrement 2,8 m2.*



BLOC-EAU DE GRANDE SÉRIE : "INGERSOLL" U.S.A.

Depuis peu, la « INGERSOLL C° », une des plus grandes usines américaines d'équipement ménager a décidé de lancer — après la production des tracteurs amphibies pendant la guerre ! — la construction à grande échelle d'un bloc-eau qu'elle vient de mettre au point.

Il comprend trois éléments : 1° Cuisine; 2° Buanderie; 3° Bains-W.-C.

Le principe constructif est le suivant : une unité centrale composée d'un bâti métallique contient tout l'appareillage et les canalisations. Des panneaux viennent s'accrocher sur les cadres du bâti et supportent une partie des appareils et des installations.

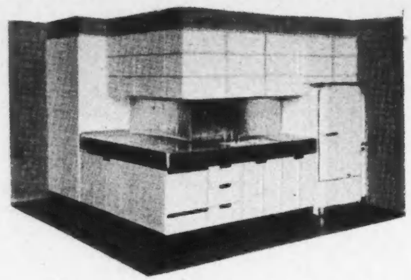
Il est difficile, même en Amérique, d'obtenir actuellement des bases concrètes pour chiffrer un prix de revient de grande série. Des difficultés en approvisionnement de matières premières existent. Un prix de départ de 1.300 dollars avait été envisagé l'année dernière pour l'unité prise à l'usine. Il est intéressant de noter de quelle façon ce bloc-eau est lancé sur le marché américain. Les constructeurs ont acquis un terrain dans les environs de l'usine et ont demandé à treize des meilleurs architectes américains d'étudier des maisons sur divers programmes, mais tout en restant dans une limite imposée de prix de revient correspondant aux diverses catégories de clientèle, et variant de 4.500 à 8.500 dollars 1939.

Ces maisons ont été exécutées et complètement installées, démontrant la possibilité d'utiliser le bloc-eau INGERSOLL dans une quantité « illimitée » de variantes de plans. Divers modes de chauffage et de combustibles ont été expérimentés. Bien entendu, le bloc est destiné uniquement à des habitations individuelles.

Divers styles modernes adaptés à des conditions climatiques différentes du territoire américain ont été choisis.

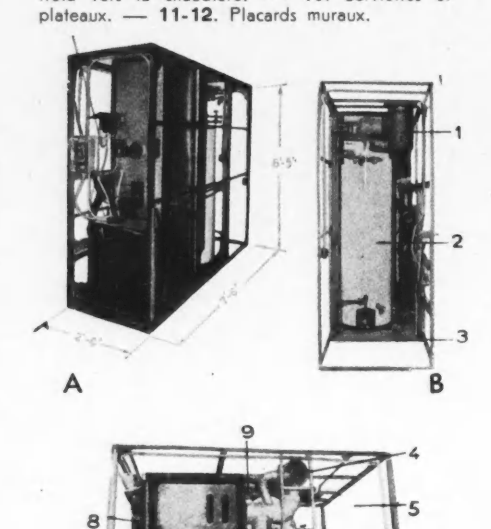
Les maisons sont habitées par des membres de la direction de l'usine qui se livrent ainsi à un essai d'utilisation sans personnes interposées.



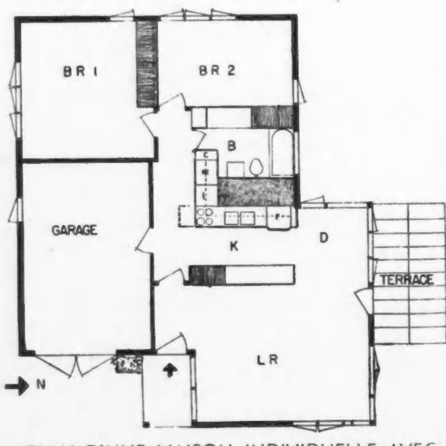


VUE D'ENSEMBLE DU COTE CUISINE
L'élément frigorifique est provisoire et sera plus tard intégré dans le plan de travail.

ELEMENTS CONSTITUANT LE BLOC :
← **1.** Miroir. Placard avec éclairage (tube fluorescent) encastrés. — **2.** Appareils sanitaires. — **3.** Placards muraux. — **4.** Placard débarras (facultatif). — **5.** Portillon de contrôle des appareils électriques. — **6.** Machine à laver. — **7.** Le couvercle de la cuisinière se glisse sur le côté et forme table de travail. — **8.** Panneaux s'agraffant au cadre. — **9.** Prise d'air froid vers la chaudière. — **10.** Serviettes et plateaux. — **11-12.** Placards muraux.



LE BLOC MECANIQUE : **A.** Vue d'ensemble du châssis métallique. Au premier plan la chaudière (gaz ou mazout). Au-dessus les appareils de contrôle. — **B.** Côté d'accès. **1.** Départ de la gaine de ventilation. **2.** Chauffe-eau. **3.** Fixation au sol en béton par scellement. — **C. 4.** Départ de la gaine de ventilation (chaudière, chauffe-eau, cuisine). **5.** Espace d'accès et disponible pour installations mécaniques futures. **6.** Raccord évier. **7.** Chaudière. **8.** Raccord lavoir. **9.** Raccord s. de b.



PLAN D'UNE MAISON INDIVIDUELLE AVEC EMPLOI DU BLOC. — YOST, ARCHIT. CI-CONTRE : LA CHAINE DE FABRICATION DE L'USINE « INGERSOLL ».



VUE D'ENSEMBLE : Au premier plan, le four, puis la cuisinière. Devant la fenêtre, évier et machine à laver. Les couvercles contiennent des tubes lumineux qui s'allument quand on les relève.

(Architectural Forum)

" LA CUISINE DE DEMAIN " Projet de H. CRESTON

pour la Liberty-Owens-Ford Glass C° (U.S.A.)

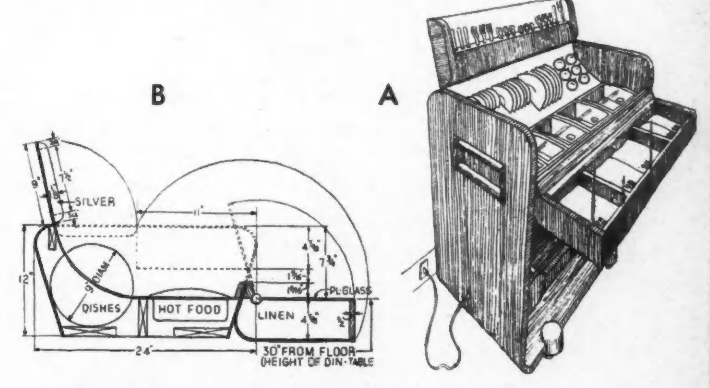
Cet ensemble a été réalisé par Creston Doner pour une des plus importantes usines américaines de produits de verre.

Il s'agit en premier lieu de démontrer les applications possibles du verre dans l'équipement de la cuisine : verres trempés pour le four, les rayonnages; verres cannelés pour les portes coulissantes des placards et les parties basses, etc. Indépendamment de cette démonstration du genre exposition, certains éléments d'équipement sont inédits.

Ainsi la cuisinière électrique se compose principalement de « fosses » chauffantes de forme carrée, dans lesquelles on place des récipients spéciaux. Chacun de ces éléments est pourvu d'un tableau de contrôle sur lequel on règle température et durée de la cuisson qui sont commandées automatiquement.

L'évier est pourvu d'un couvercle qui, ouvert, forme appareil d'éclairage. A côté de l'évier est placé le tiroir à légumes doublé de verre à l'intérieur. Les robinets de l'évier sont commandés par pédales.

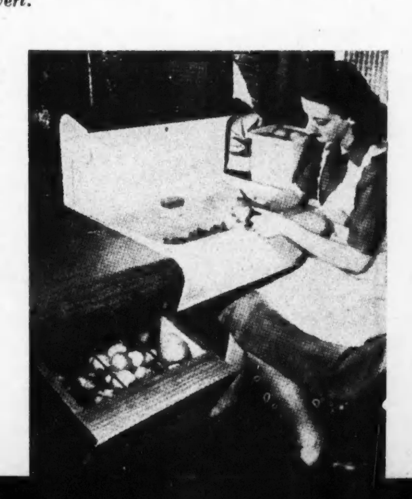
Pour le service des repas, l'auteur de cette anticipation a étudié un élément intéressant : la table-roulante-chauffante. Elle contient des emplacements pour la vaisselle et les couverts, et des « fosses » chauffantes qui correspondent exactement à celles prévues dans la cuisinière. Dans chaque « fosse » s'introduit un récipient en acier inoxydable dont deux séries identiques sont à disposition. Ceux venant de la cuisson sont directement placés dans les emplacements correspondants de la table roulante, et sont remplacés dans la cuisinière par une deuxième série en attente de préparation. La table roulante est amenée directement contre la table de repas, et le repas fini, sert à enlever le couvert.

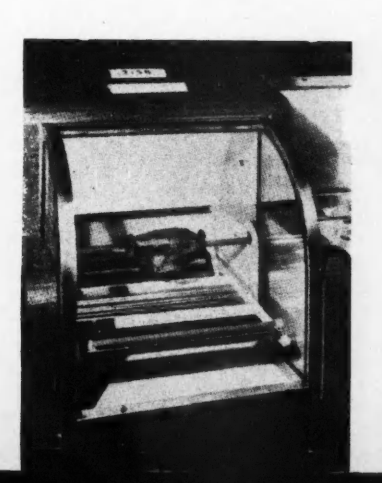


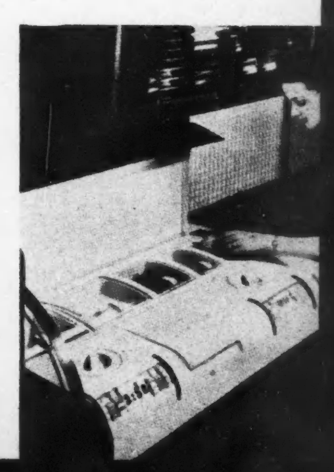
A. *LA TABLE CHAUFFANTE MOBILE.*

B. *DETAIL DE LA TABLE. Coupe sur la partie supérieure : couvercle contenant l'argenterie. Au-dessous, rangement vertical de la vaisselle. Au bord du meuble série de « fosses » chauffantes. La seconde partie du couvercle contient le linge de table.*

DE GAUCHE A DROITE : Evier ouvert et tiroir à légumes. Four en verre trempé, broche automatique. Cuisinière de forme inédite : les plaques chauffantes sont remplacées par des récipients spéciaux qui s'emboîtent dans des « fosses » chauffantes. Contrôle automatique.







UNE ÉTUDE THÉORIQUE DE L'ORGANISATION DE LA CUISINE AMÉRICAINE

PAR MARY KOLL HEINER ET HELENE Mc CULLOUGH

Les appareils et équipements de cuisines fabriqués par les constructeurs américains sont, naturellement, le fruit de recherches très poussées, et d'une expérience déjà longue.

Néanmoins, aucune étude analytique employant des méthodes de laboratoire, n'avait été faite. Il est intéressant de noter l'esprit dans lequel travaille l'industrie américaine, malgré le degré de perfectionnement atteint. Il lui a semblé utile d'entreprendre une étude scientifique. C'est donc grâce à une dotation de l'industrie que Mrs Heiner et Miss McCullough, du Cornell University's College (département des Arts ménagers), ont réalisé un travail de base qui, sans aucunement tenir compte des éléments d'équipement existants, remet entièrement en cause volumes, cotes et dispositions, en fonction du mode de vie de la ménagère américaine de l'après-guerre. Il ne s'agit nullement, de la part des auteurs de cette étude, de prétendre à la création de nouveaux éléments d'équipement, mais d'établir une organisation de l'espace et des plans de travail.

Il reste aux architectes et aux constructeurs, à transposer ces données théoriques sur le plan pratique. Il n'est d'ailleurs pas certain que toute l'industrie américaine spécialisée se résolve à bouleverser de ce fait, sa fabrication, mais l'intérêt de principe d'une telle étude est incontestable.

On notera que cette étude est basée strictement sur les habitudes et la façon de vivre des Américains, qui, on le sait, utilisent journellement des aliments en conserve ou semi-préparés, en concurrence avec une quantité de pâtisseries faites « chez soi ».

Mrs Heiner et Miss McCullough ont laissé délibérément, pour une étude à venir, tout ce qui concerne le rangement des aliments de conserve dans la cave, dans le frigidaire et le garde-manger, ainsi que le problème des aliments semi-périssables : pain, pommes de terre, etc...

STOCKAGE ET PREPARATION



1 2

H. 200 cm., L. 40 cm., Profond. 35 cm.

ÉLÉMENT DE STOCKAGE

1 — *Sans qu'il soit demandé aucun sacrifice à la visibilité ou à l'accessibilité, cet élément à volets mobiles contient les 175 denrées à conserver représentant les besoins d'une famille de quatre personnes pendant une semaine, ainsi que des bols et des terrines à préparation, et, classées verticalement, les plaques à pâtisserie.*

DIMENSIONS : *H. 200 cm., L. 120 cm., Profond : bas 10 + 25 cm., h. 10 + 17 + 8 cm.*

ÉLÉMENT DE PRÉPARATION

2 — *Elément supérieur (de haut en bas) : aliments demandant préparation avant d'être servis. Epices, essences et assaisonnements. Ustensiles à rouler, mélanger et découper*

Elément inférieur : tiroir gauche : farine et sucre. Tiroir milieu : mélangeur électrique. Tiroir bas : classement vertical de plaques.

Elément à pivot : moules à gâteaux profonds et tamis à farine.

Ce plan de travail est réservé à la pâtisserie et aux préparations similaires.

DIMENSIONS : *H. 100 cm., L. 90 cm. Pofond. : bas 45 cm., haut 10 cm.*



LE GROUPE « CUISSON »

3 — *Les rangements conventionnels ont été reclassés. Sous la surface de chauffage, 25 outils et ustensiles de première nécessité pour la cuisson sont rangés « sous la main ». Quatre variantes de rangement ont été prévues, dont l'une montrée ici (5) utilisant le tiroir basculant. Eliminé de cet endroit, le four est juxtaposé au fourneau, à une hauteur permettant la visibilité debout.*

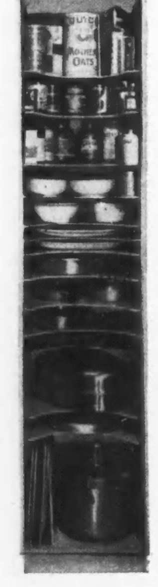
4 — *Placard pour ustensiles de cuisson, destiné à compléter le volume de rangement situé sous la surface chauffante. Cet élément contient aussi des aliments empaquetés servant à la cuisson, des plats variés pour la présentation, et un classement vertical pour plateaux.*

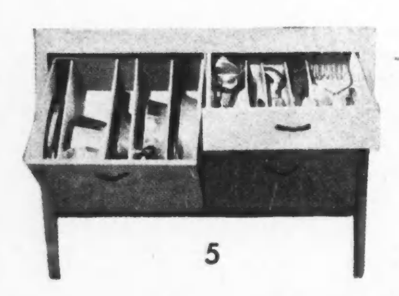


3



4





5

LE GROUPE « LAVAGE - NETTOYAGE »

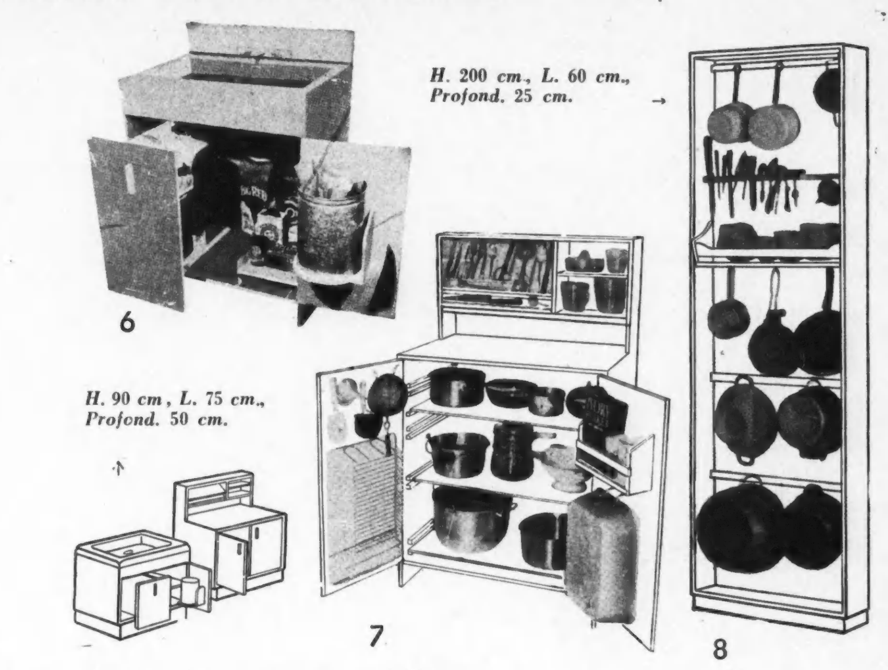
6 — *L'équipement rationnel de nettoyage est prévu sous l'évier avec variante possible. Le bassin est peu profond, l'élément devrait permettre le travail en position assise. Panneau horizontal pour accrochage des outils, étagère démontable, seau à déchets sur porte extensible.*

7 — *Variante du placard d'évier. Contient tous les instruments pour laver la vaisselle et nettoyer. 10 ustensiles à laver les légumes, et 16 outils accessoires (couteaux divers) sont fixés à l'arrière sur un panneau horizontal.*

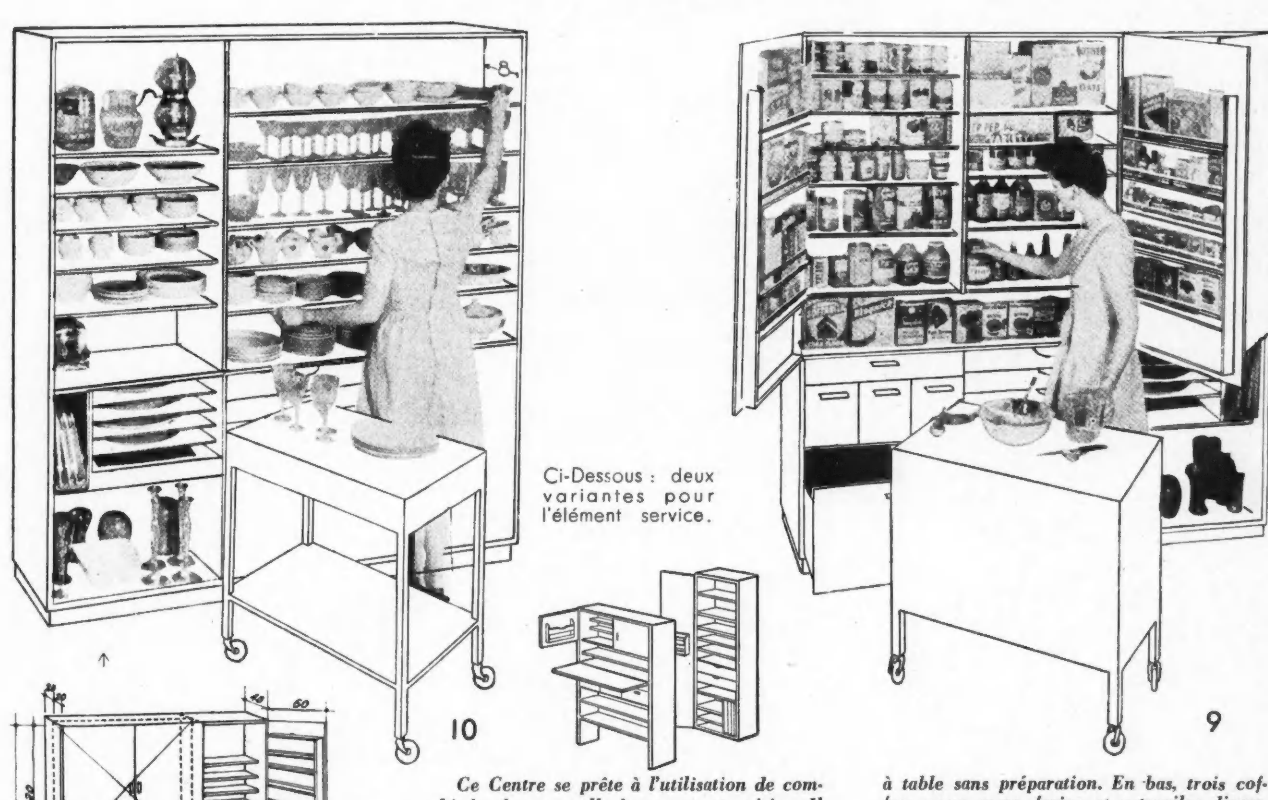
A noter que le stockage des légumes est à placer, d'après les auteurs, dans le Centre lavage ou à proximité.

8 — *Ce panneau peut être disposé verticalement près de l'évier, ou horizontalement au-dessus, ou en opposition dans une cuisine étroite. Le poids et la fréquence d'utilisation déterminent l'emplacement des ustensiles et des accessoires. Au centre du panneau, les objets les plus usités. Une barre soutient les couteaux et autres instruments. Trois systèmes à mesurer occupent l'étagère.*

Ce panneau est le complément du casier sous évier servant pour les bassines et produits d'entretien, dont l'espace de rangement peut être réduit du fait d'un encombrement par la plomberie (réceptacle et chasse d'évier-vidoir, ou pulvérisateur).



LE CENTRE « SERVICE DU REPAS »



(Doc. Arch. Forum)

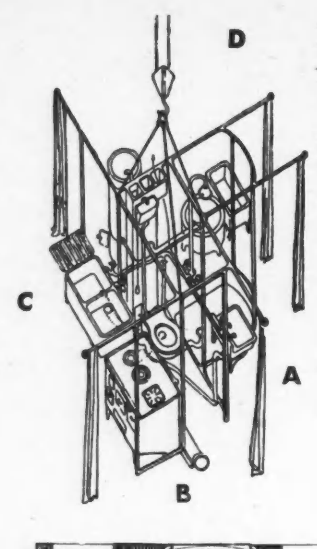
Ce Centre se prête à l'utilisation de combinés séparant salle à manger et cuisine. Il contient 300 pièces de vaisselle et de verrerie et 150 denrées en boîte. La figure 11 donne les cotes.

9 — Côté cuisine. — *Séparation verticale en deux sections. La partie la plus étroite est ouverte de deux côtés, peut loger 95 pièces de vaisselle d'usage courant et sert de passe-plat. Le passe-plat se ferme en dehors du service et comporte un casier. Rangement au-dessus du comptoir, dans la section la plus large, des denrées à servir à table sans préparation. En bas, trois coffres pour sucre, farine et ustensiles divers.*

10 — Côté salle. — *Contient 205 pièces de vaisselle, le linge, le décor de table, l'argenterie. Toutes les étagères du placard côté salle ont une profondeur de 20 cm., excepté celles du bas, où toute la profondeur est disponible pour le rangement des pièces plus importantes. Objets lourds et d'usage courant à hauteur du comptoir. Tiroirs peu profonds pour l'argenterie et le linge de table se tirant côté cuisine (rangement après nettoyage), et côté salle (service du repas).*



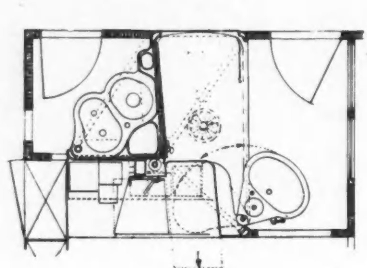
EQUIPEMENT SUISSE : BLOC CUISINE composé de la cuisinière, de l'évier et du frigorifique. Eléments standards. Construction en bois, plan de travail en acier inoxydable. (Prometheus, Lausanne.)

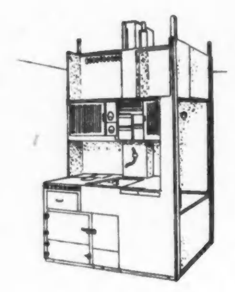


CI-DESSOUS : TCHECOSLOVAQUIE : Projet de bloc-eau de JANUS, architecte. Concentration poussée à l'extrême; tous les éléments ne forment plus qu'un seul « appareil » amené en entier sur le chantier. La cuisine réduite ne comprend presque pas d'éléments de rangement incorporés, mais un réchaud - four encastré, un évier à un seul bac et un petit frigorifique. Les cloisons figurées sur le dessin ne font pas partie du bloc et sont montés sur place. (Notons le lavabo pivotant et le W.-C.-Bidet.) Des équipements de ce type ne peuvent, même théoriquement, être envisagés que pour des habitations minima (célibataires ou jeunes ménages sans enfants).

EN HAUT A DROITE

TCHECOSLOVAQUIE : PROJET DE BLOC-EAU. — Un châssis → métallique soudé avec plomberie, canalisations et gaines de ventilation sert de support à des appareils de types conventionnels (ou même périmés). — Le bloc groupe : **A.** Cuisine, **B.** W.-C., **C.** Salle de bains, **D.** Buanderie.





LES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE STANDARDS EN FRANCE

Un certain nombre de constructeurs français essaient, depuis quelannées, de mettre au point des équipements de cuisine rationnels. Les types d'équipement proposés peuvent être classés de la façon suivante :

LE BLOC-EAU

On désigne couramment sous la dénomination générale de « bloc-eau » des équipements très différents et qui souvent ont fort peu de chose en commun. Le bloc-eau devrait désigner plus précisément des ensembles groupant la totalité des appareils alimentés en eau, y compris leurs canalisations, livrés en un seul bloc sur le chantier et prêts à être mis en place; ce n'est pas le cas pour certains ensembles préfabriqués.

Le bloc-eau est d'origine anglaise, il consiste dans presque toutes les solutions proposées à placer dos à dos la cuisine et la salle de bains, les deux côtés groupant la totalité des appareils. Le bloc est soit amené en pièces détachées et montées sur place, soit transporté en entier, auquel cas des moyens de levage relativement puissants sont nécessaires sur le chantier. Le principe de ces ensembles entièrement montés en usine et livrés prêts à être raccordés est évidemment très tentant. Les avantages théoriques en sont nombreux : suppression du travail de plusieurs corps d'état sur le chantier, rapidité considérable du montage, ensembles pouvant bénéficier d'une fabrication industrialisée, etc.

Des blocs-eau du type anglais et américain qui sont largement équipés n'existent pas en France. Les types proposés de ce genre ont un équipement en volume de rangement et en surface de travail nettement insuffisant, et parfois ils ne peuvent pas être complétés par l'adjonction d'éléments complémentaires aux centres de cuisson et de lavage qui sont bloqués. Mais quel que soit le degré de perfectionnement de ces blocs-eau, ils présentent un inconvénient plus grave et qui apparaît d'ailleurs dans les plans de maisons anglo-saxons (il s'agit de maisons individuelles exclusivement) : c'est le manque de souplesse dans la distribution du plan. Le système impose à l'architecte non seulement l'équipement de la cuisine, ce qui ne serait pas un mal s'il est parfaitement étudié, mais encore dans une certaine mesure le plan même de l'habitation. L'adossement des cuisines aux salles de bains entraîne des répartitions des surfaces habitables et des communications dans l'habitation, qui ne sont acceptables que pour certains types de logements.

LE BLOC MECANIQUE

Le bloc mécanique est constitué par un élément groupant la totalité des canalisations et les appareils ne demandant pas à être accessibles d'une façon permanente. Cet élément comprend des raccordements aux appareils sanitaires et de cuisine qui ne sont pas solidaires du bloc mécanique et peuvent, en principe, être fabriqués et montés indépendamment. Ce système permet un certain assouplissement dans la distribution du plan; soit adossement, soit alignement des groupes d'appareils, soit enfin la superposition de la salle de bains au-dessus de la cuisine (1).

Nous n'avons pas connaissance des résultats obtenus avec ces deux premiers types d'équipement en France.

LE BLOC PLOMBERIE

Le bloc plomberie comprend des éléments de plomberie préfabriqués destinés à un ou plusieurs groupes d'appareils en liaison avec des équipements spéciaux ou courants. C'est une solution rationnelle et ayant donné des résultats sur des chantiers expérimentaux en France.

LE BLOC CUISINE

Le bloc cuisine absolument indépendant du groupe sanitaire est l'équipement classique américain. On en a vu les principaux types dans cette étude. Il se présente sous deux formes : a) bloc « monolithe » comprenant la totalité de l'installation et fabriqué en plusieurs dimensions suivant la surface et le programme de l'habitation. C'est un type plus récent inexistant en France; b) bloc composé d'éléments juxtaposables et superposables dont il existe en stock un certain nombre d'éléments de base et avec lesquels l'architecte peut pratiquement équiper une cuisine selon toutes les variantes de plans possibles. C'est, à notre avis, la meilleure solution, d'autant plus qu'elle peut être combinée avec une plomberie standardisée, voir des blocs de plomberie.

Ce système aura en outre l'avantage de permettre à l'architecte de tabler sur un module pour l'équipement de la cuisine, d'inclure un certain nombre d'éléments indispensables dans l'exécution et laisser à l'habitant la possibilité de compléter l'installation avec des éléments identiques par la suite. Un équipement de ce type est actuellement disponible sur le marché français, il semble bien étudié.

(1) Voir A. A. N° 6 Maison de Coventry.

LE MOBILIER DE CUISINE NORMALISE

Deux sortes de mobiliers sont proposés :

a) Eléments comprenant principalement un groupe évier avec plomberie, flanqué ou non d'un appareil de cuisson ou d'un support pour un réchaud four. Dans de nombreux cas, cette solution économique pourrait être acceptée à condition d'être complétée par des éléments de rangement convenables. Il serait souhaitable que ces éléments existent et soient traités de façon à former un ensemble avec les éléments initiaux. Certains modèles proposés ne possèdent pas la qualité indispensable pour résister à une usure normale et ne disposent pas de surfaces de travail suffisantes.

b) Mobilier de rangement normal. A l'encontre du mobilier fabriqué avant guerre et qui n'était pas conçu pour une incorporation dans l'architecture intérieure, il existe actuellement un mobilier modulaire qui peut soit être utilisé indépendamment, soit être incorporé et facilement complété par des groupes de lavage et de cuisson traités dans le même esprit. Ce type d'équipement particulièrement indiqué pour la transformation d'installations existantes ou pour les habitations transitoires.

CONCLUSIONS

Devant l'ampleur des tâches qui attendent les architectes, il semble inadmissible que pour chaque étude de constructions d'habitations, l'auteur du projet doive encore « inventer » l'équipement de la cuisine, soit en cherchant à combiner tant bien que mal des éléments disparates existant sur le marché et dont aucun n'est prévu pour s'intégrer dans un ensemble, soit en faisant exécuter d'après des dessins spéciaux des équipements qui, en raison du nombre relativement faible de chaque commande, seront d'un prix de revient excessif.

La cuisine moderne se ramène, comme la salle de bains, à quelques plans et dispositions types, et ce n'est donc pas diminuer le rôle de l'architecte que de mettre à sa disposition un certain nombre d'éléments normalisés fabriqués en grande série et pouvant facilement présenter une certaine diversité dans les dimensions et l'exécution, tout en utilisant des parties constructives identiques (côtés, fonds, portes, rayons, tiroirs, etc.). Ces éléments devaient être adoptés pour l'ensemble des habitations au même titre qu'un équipement sanitaire ou une installation de chauffage. Des standards, votre un programme de production, pourraient être établis à l'instar d'autres pays en liaison étroite avec les architectes, industriels et organismes intéressés. ***Certains constructeurs français clairvoyants ont déjà abordé le problème sous cet angle. Leur première expérience est d'une grande utilité.***

Les documents que nous avons réunis illustrent les tendances actuelles et les résultats obtenus ou recherchés dans le domaine de la fabrication en série. Certains équipements sont déjà classiques dans leur pays d'origine. D'autres sont encore à l'état de prototype, mais prêts à aborder la chaîne de fabrication. Quelques anticipations et projets nous ont semblé présenter un intérêt technique ou d'originalité. Nous n'avons, par contre, donné aucun exemple d'équipements réalisés « sur mesure » pour des chantiers limités et non conçus pour une fabrication industrielle.

Nous espérons que cette documentation pourra inciter les organismes officiels, les architectes et industriels français à considérer le problème de l'équipement de la cuisine avec quelque attention. Il est un élément essentiel du confort de l'habitat de demain.

SURFACES MINIMA DE CUISINES EXIGEES DANS QUELQUES PAYS

ANGLETERRE (Voir plans page 52).

Cuisine-repas	**10** m2
Cuisine-buanderie	**9,3** m2
Cuisine-salle commune	**15** m2
+ « Souillarde »	**4,6** m2

ECOSSE.

Cuisine	**7** m2
Coin de repas	**5** m2

FRANCE.

Minima demandés par le M.R.U.

Logement d'une pièce : cuisine	**4** m2
Tout autre logement : cuisine	**7** m2

SUEDE.

Directives officielles

Habitations d'une pièce :

Cuisine-placard	**4** m2
Cuisinette (largeur minima 1,40)	**4** m2
Pour toutes autres habitations : (largeur minima 2,2)	**10** m2

ETATS-UNIS. (Voir plans page 34.)

STANDARDS DE LA NATIONAL HOUSING AGENCY

(Dimensions minima)

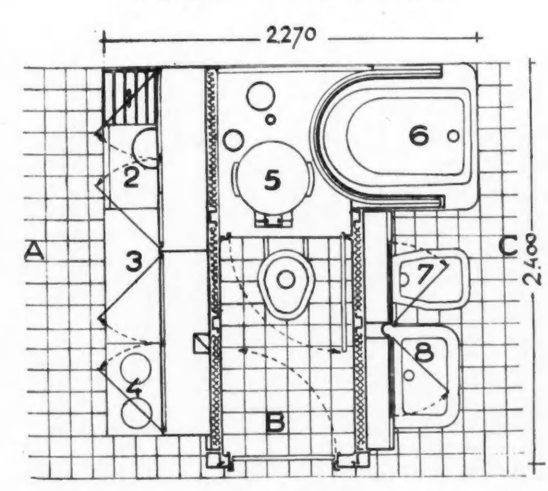
Personnes	Repas	Cuisine
2	**3,20**	**4,05**
3	**4,05**	**4,50**
4	**4,95**	**4,95**
6	**6,30**	**5,40**
Dimensions souhaitables		
3	**4,60**	**6,90**

Pour le repas, par personne supplémentaire : **1,80** m2.

NORMES USUELLES : Cuisine **7,7** m2.

Largeurs minima : **1,98** à **1,68** (selon qu'il s'agit de l'équipement sur les deux faces opposées ou d'une face seulement).

« BLOC - EAU » S.E.C.I.P.

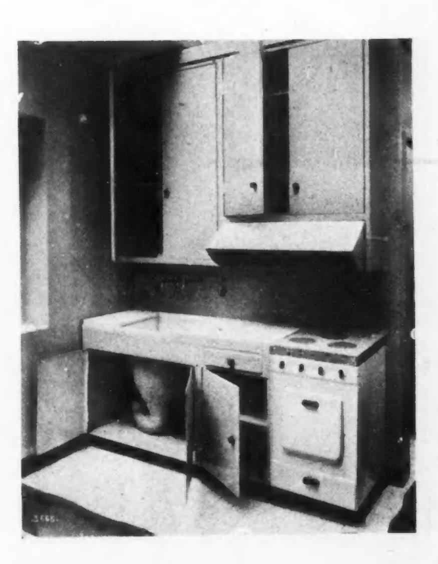


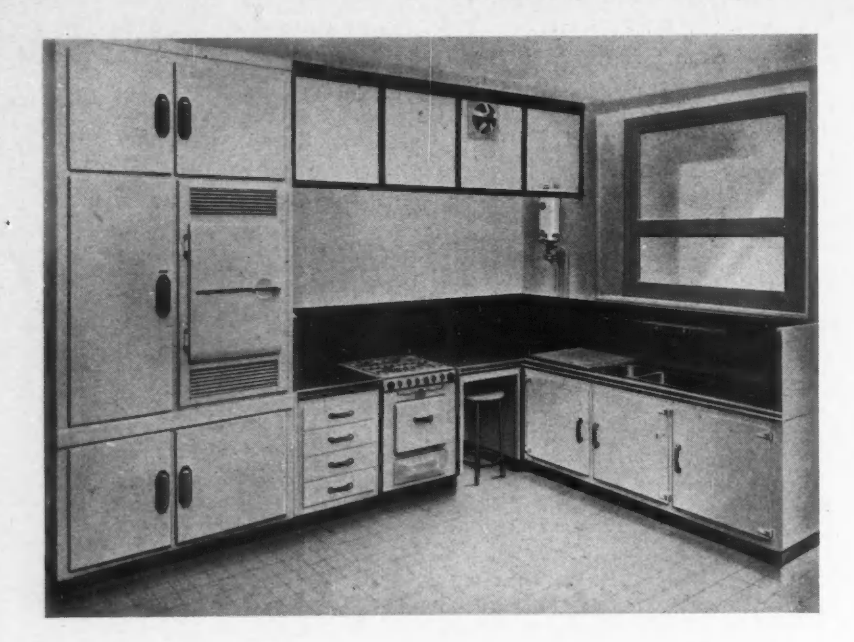
PLAN DU BLOC-EAU «S.E.C.I.P. »

Bloc-eau constitué essentiellement par un ensemble de cloisons métalliques (en aluminium inoxydable isolées thermiquement et phoniquement par procédé de flockage, montées et assemblées en usine), qui groupe et supporte tous les aménagements de la cuisine, de la salle d'eau et des W.-C. Type monolithe d'appareils groupés.

CUISINE : Evier avec ou sans vide-ordures, table de travail en céramique, cuisinière électrique ou à gaz avec hotte de ventilation, armoires de rangement. Disposition permettant peu de variantes en plan.

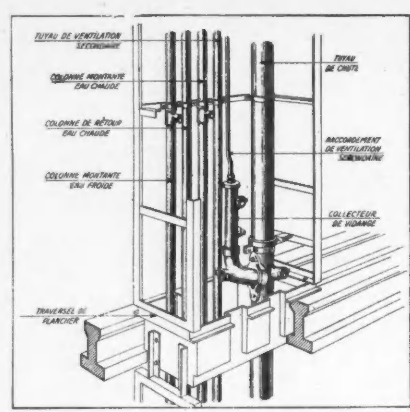
PLAN : **A.** Cuisine. **B.** W.-C. **C.** Salle d'eau. — **1.** Egouttoir. **2.** Evier-vidoir. **3.** Table de travail émaillée. **4.** Fourneau. **5.** Chauffe-eau. **6.** Baignoire-douche recevant le bac à laver. **7.** Bidet. **8.** Lavabo.





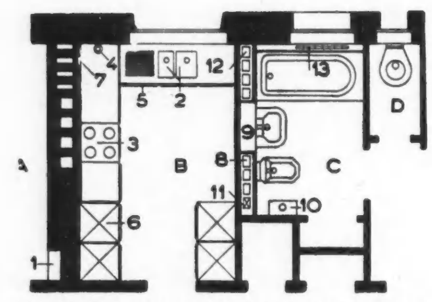
EQUIPEMENT « BLOCO »

Groupage des canalisations dans une gaine standard qui reçoit les colonnes montantes et les colonnes de chute. Cette gaine supporte également les lavabos et les robinets de commande de la baignoire et des autres appareils. Des compteurs peuvent également prendre place dans l'ensemble. Du côté cuisine, un assemblage rationnel des éléments. Les éléments ne peuvent être disjoints, et doivent être intégrés tels que dans les plans de cuisine.



PLAN :

A. Palier. — **B.** Cuisine. — **C.** Salle de bain. **D.** W.-C.
1. Bloc gaz. — **2.** Evier à 2 compartiments. — **3.** Cuisinière à gaz. — **4.** Chauffe-eau instantané au gaz. — **5.** Placard pour lessiveuse au gaz. — **6.** Buffet avec réfrigérateur à gaz. — **7.** Ventilateur électrique et gaine de ventilation. **8.** Soufflage à air chaud cuisine. — **9.** Bloco. — **10.** Chaufe-bain gaz. — **11.** Evacuation des gaz brûlés et ventilation. — **12.** Gaine de chauffage à air chaud. — **13.** Grille de chauffage à air chaud.



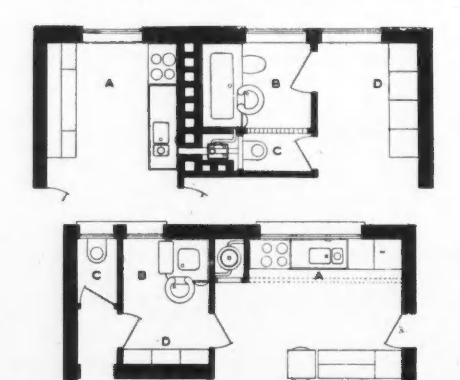
GAINE DES CANALISATIONS PREFABRIQUEE

EQUIPEMENT DE CUISINE FRANÇAIS

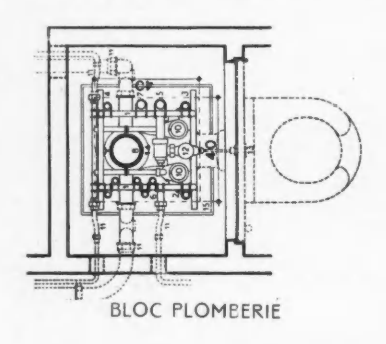
BLOC-EAU P.A.R.I.S.

L'ensemble comprend : un bloc-toilette monolithe, un bloc-cuisine (nombre variable d'éléments standards juxtaposables, un bloc W.-C. groupés autour d'un bloc-canalisations. Meubles en matière plastique. — Un ensemble peut être monté en une journée. Les éléments sont expédiés démontés.



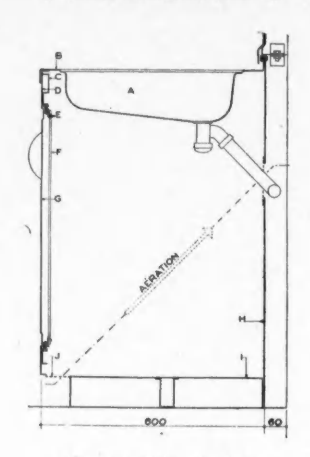


DEUX VARIANTES DE PLAN : **A.** *Cuisine.* — **B.** *Salle d'eau.* — **C.** *W.-C.* — **D.** *Placards.*

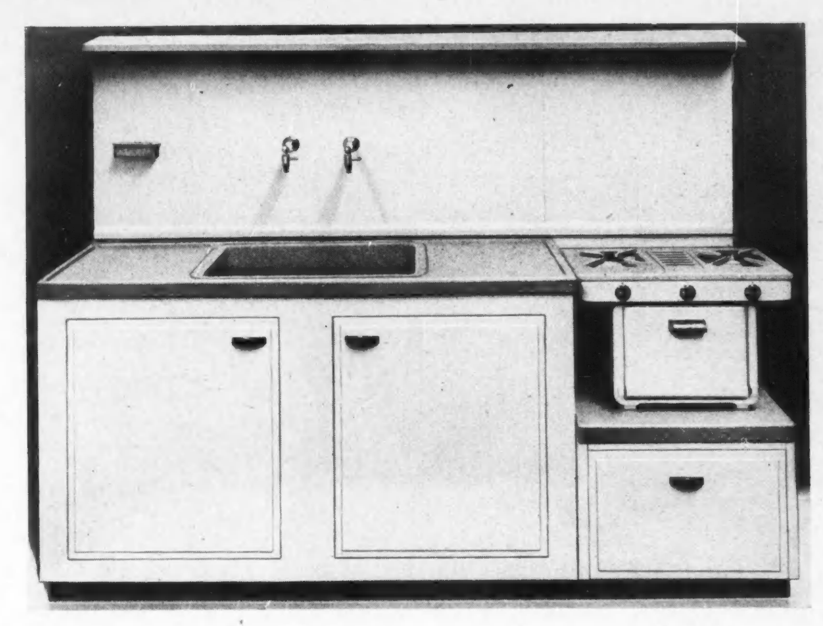


BLOC PLOMBERIE

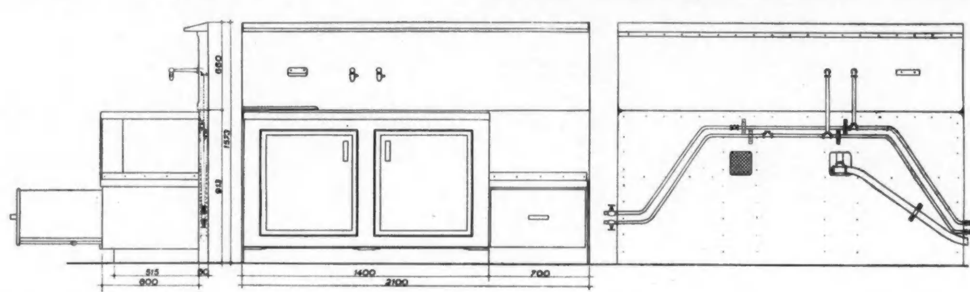
EQUIPEMENT DE CUISINE « ELDE-IMBERT »



COUPE SUR L'EVIER



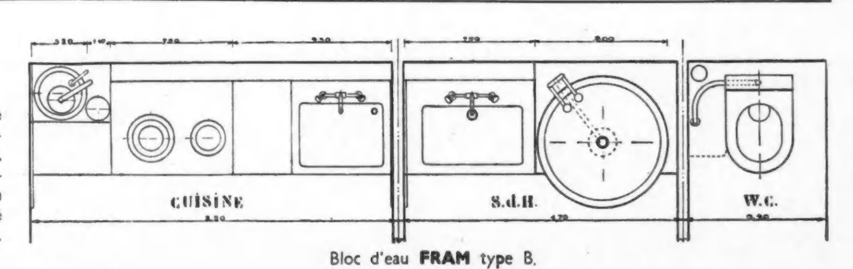
VUE LATERALE, ELEVATION ET VUE ARRIERE DU BLOC



Meuble-évier avec dosseret et élément support de réchaud-four se juxtaposant. Derrière le dosseret se trouvent les canalisations de raccordement. Construction actuellement en tôle émaillée.

EQUIPEMENT SANITAIRE MINIMUM « FRAM »

Aménagement préfabriqué d'une cuisine, d'une salle d'hygiène et éventuellement de W.-C. alignés. L'ensemble est indépendant du gros-œuvre, et comporte la totalité des canalisations. Eléments cuisine : Fourneau avec bouilleur, ballon accumulateur d'eau chaude, évier en grès supporté par un châssis métallique aménagé en armoire.

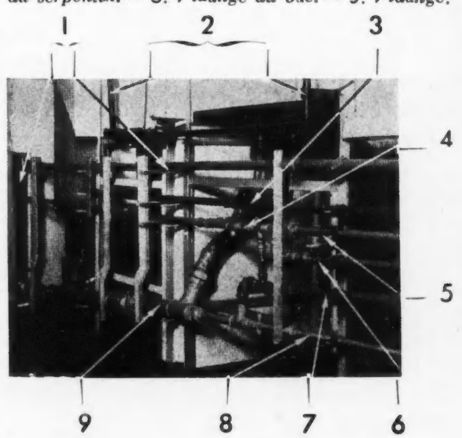


Bloc d'eau **FRAM** type B.

CI-DESSOUS :

VUES ARRIERES
AVEC LES CANALISATIONS PREFABRIQUEES

1. *Ventilation.* — 2. *Electricité.* — 3. *Eau chaude.* — 4. *Eau froide.* — 5. *Alimentation du serpentin.* — 6. *Alimentation du bac.* — 7. *Vidange du serpentin.* — 8. *Vidange du bac.* — 9. *Vidange.*







ÉLÉMENTS STANDARDS POUR L'ÉQUIPEMENT DES CUISINES SYSTÈME « CEPAC »

Le système comporte une série très complète d'éléments de base comprenant des placards hauts, placards bas, placards toute hauteur, l'élément évier, la cuisinière (gaz ou élecricité) et des accessoires.

Ces éléments ont comme module, en largeur, 40 cm. ou deux fois 40 cm. et permettent pratiquement l'équipement d'une cuisine selon une très grande variété de plans et suivant le degré de perfectionnement désiré et la surface disponible.

Les meubles sont en tôle d'acier de 6/10 et 10/10 pliée et soudée. Le nombre de pièces essentielles constituant les meubles est limité à : un type de tiroir, deux dimensions de portes, et deux dimensions de cloisons, une dimension de traverses. L'ensemble des éléments est recouvert de deux couches de peinture type « émail au four » de teinte crème.

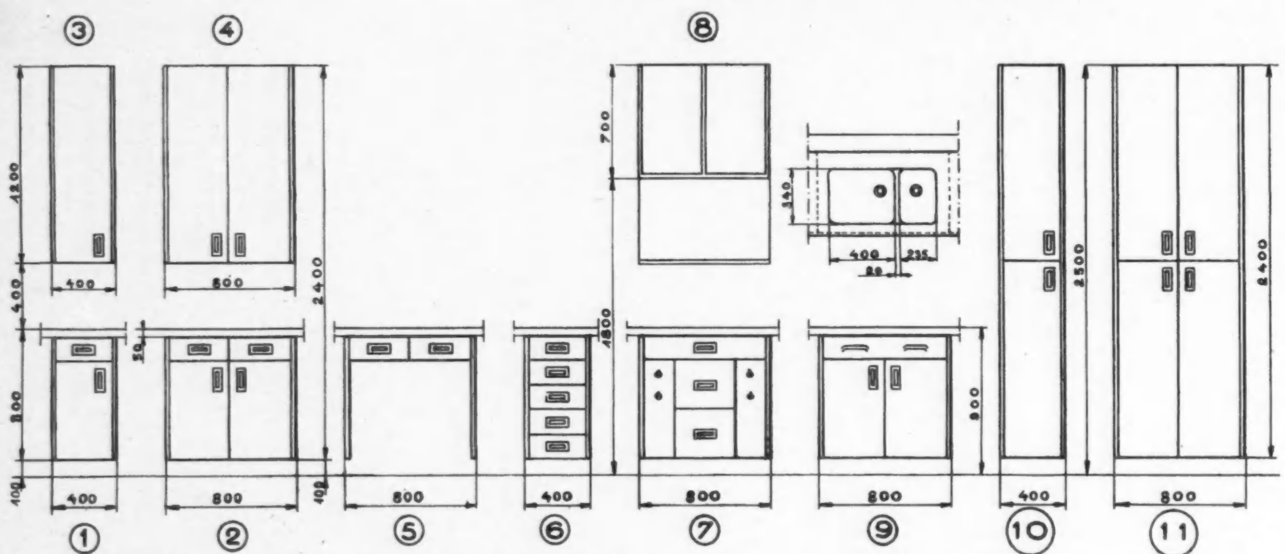
Les portes, devant de tiroir, cloisons et étagères intérieures sont constitués par une double épaisseur de tôles, avec entre elles, un espace rempli par une triple épaisseur d'isolant (épaisseur totale 16 m/m). Ce dispositif assure une bonne rigidité et rend au choc un son plein. Palliant ainsi aux inconvénients des meubles en métal : déformabilité et sonorité.

Les éléments évier et cuisinière sont incorporés dans des éléments basés sur le même module et s'intègrent dans l'ensemble.

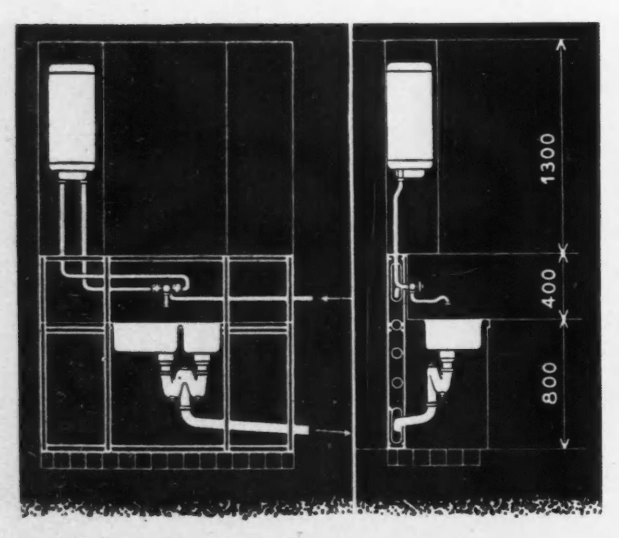
Livrés séparés, les éléments sont assemblés sur place conformément au plan choisi par l'architecte.

La note d'ensemble, conférant une unité aux divers éléments juxtaposés, est costituée pa un dessus en acier inoxydable d'une seule pièce qui recouvre la totalité des éléments accolés

Le principal avantage de ce dispositif est d'éviter entre les meubles des joints par où l'eau et la poussière peuvent s'infiltrer. Il constitue de plus une table de travail spacieuse (tous les éléments sont alignés sur le plan utile de travail). Ce dessus en acier inoxydable comporte les cuvettes de l'évier, qui font corps avec lui, ainsi que des ouvertures permettant de dégager les foyers de la cuisinière.



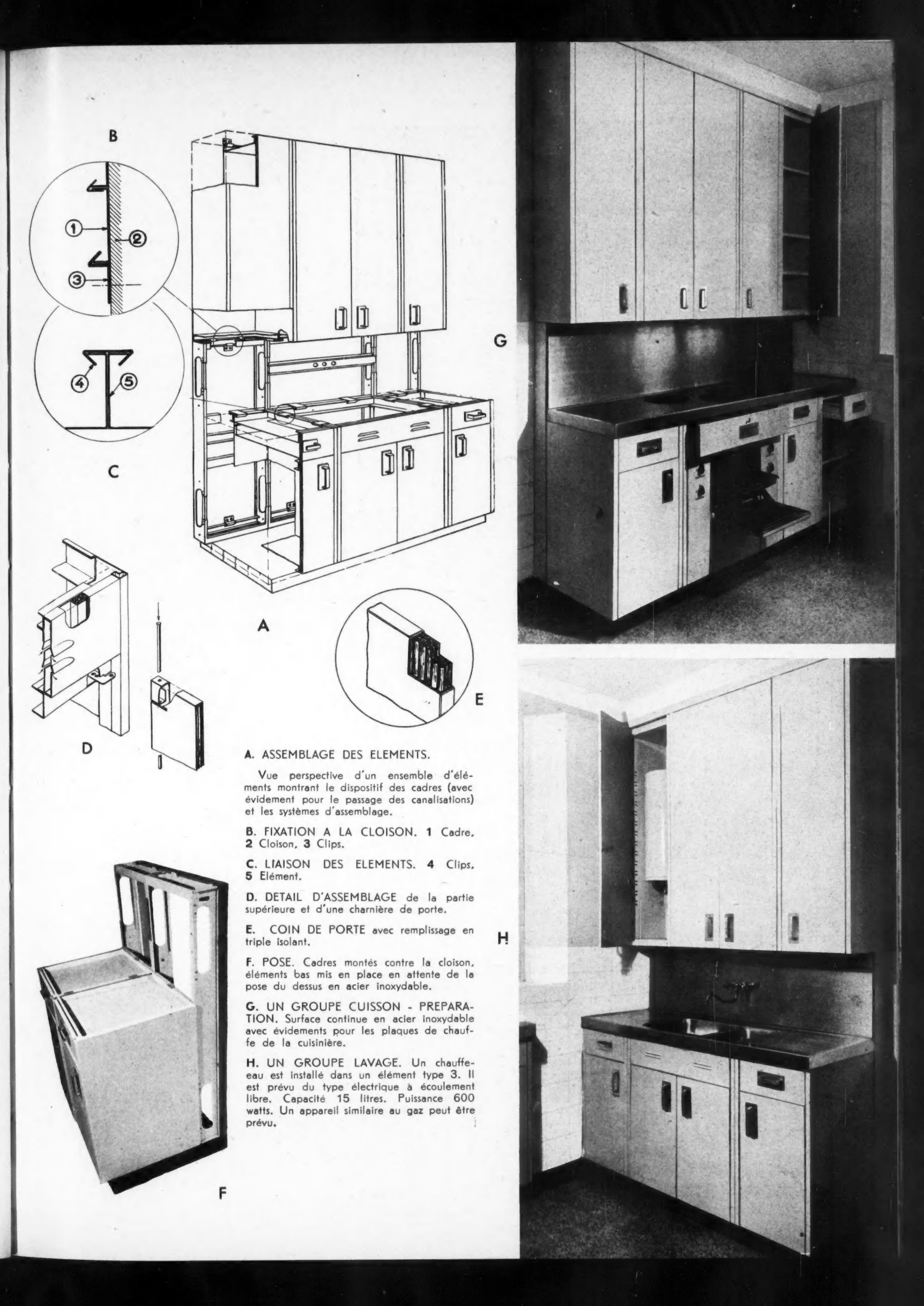
ELEMENTS DE BASE. Profondeurs standards : Eléments bas 50 cm. (+ 10 cm. de cadre de fond). Elément haut 30 cm. Socle en béton de 10 cm. — **1** Elément bas, **2** Elément bas double, **3** Elément haut, **4** Elément haut double, **5** Table, **6.** Elément à tiroirs, **7** Cuisinière, **8** Hotte standard en châssis métallique et verre armé, **9** Evier, **10** Armoire à balais, **11** Armoire. — Des éléments d'angle haut, bas et toute hauteur existent.



Un dosseret, également en acier inoxydable et d'une seule pièce, accompagne le dessus. Il porte, au droit de l'évier, un robinet mélangeur eau chaude, eau froide alimenté soit par la distribution générale d'eau chaude, soit par un chauffe-eau électrique installé dans un placard et faisant partie de l'équipement standard.

La fixation des éléments aux parois de la cuisine est assurée par un dispositif breveté. Il consiste en un cadre en tôle pliée de 100 m/m d'épaisseur et 1 m. 20 de hauteur, qui correspond à chaque élément bas. Ces châssis comportant des évidements sont d'abord fixés à la paroi au moyen de clips en tôle galvanisée et scellée. Les cadres sont également réunis entre eux au moyen de clips et forment alors un treillage continu et rigide le long du mur. Les diverses canalisations (eau, gaz, électricité, vidange) passent dans l'épaisseur du cadre et traversent les évidements prévus à cet effet. Les éléments bas sont placés devant les cadres auxquels ils sont accrochés par des clips. Les éléments hauts viennent s'appuyer d'une part sur le haut des cadres, faisant saillie de 20 cm. seulement par rapport au plan du dosseret, et sont accrochés en haut à une cornière scellée dans le haut de la paroi. Le dosseret s'applique sur la partie haute des cadres et y est fixé. En enlevant le dosseret on accède facilement aux canalisations pour vérification ou réparation.

CI-CONTRE : DISPOSITION DE LA PLOMBERIE.



A. ASSEMBLAGE DES ELEMENTS.

Vue perspective d'un ensemble d'éléments montrant le dispositif des cadres (avec évidement pour le passage des canalisations) et les systèmes d'assemblage.

B. FIXATION A LA CLOISON. **1** Cadre, **2** Cloison, **3** Clips.

C. LIAISON DES ELEMENTS. **4** Clips, **5** Elément.

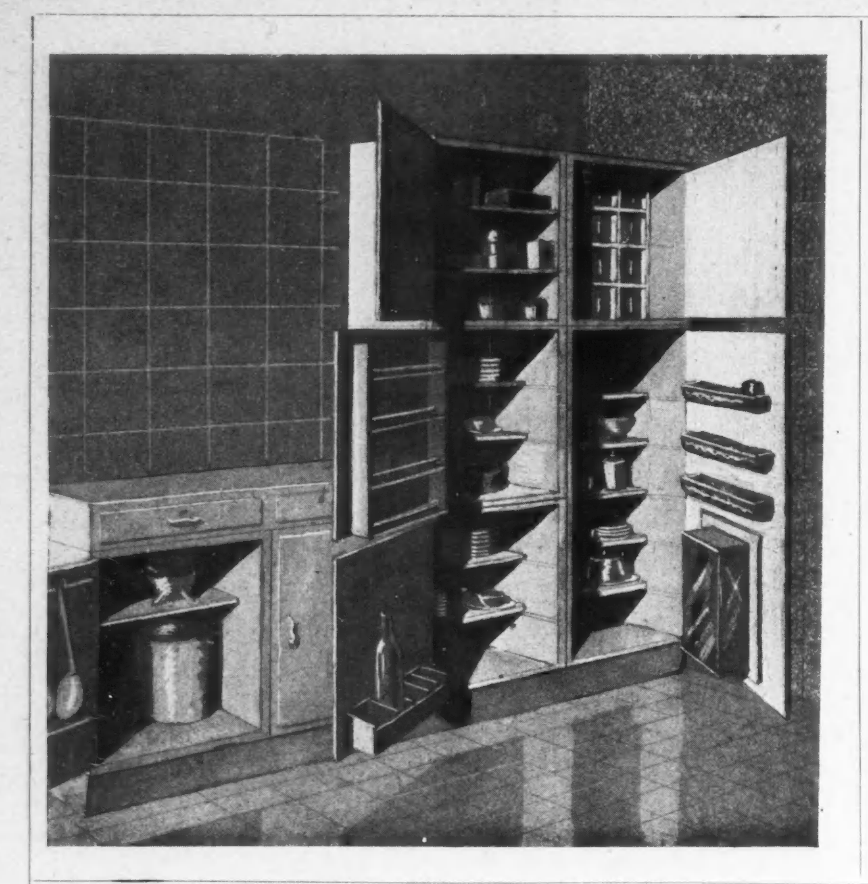
D. DETAIL D'ASSEMBLAGE de la partie supérieure et d'une charnière de porte.

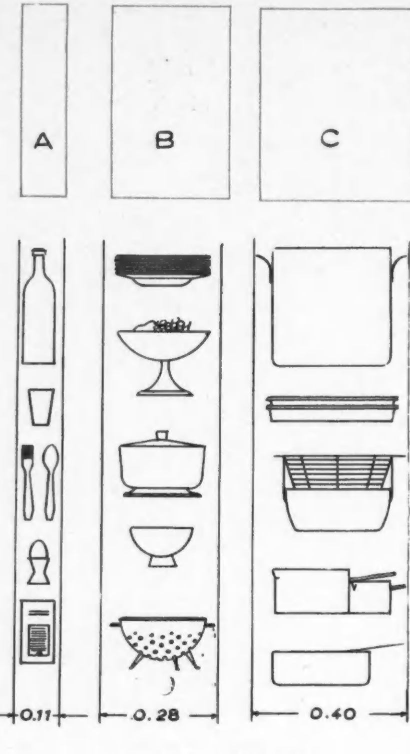
E. COIN DE PORTE avec remplissage en triple isolant.

F. POSE. Cadres montés contre la cloison, éléments bas mis en place en attente de la pose du dessus en acier inoxydable.

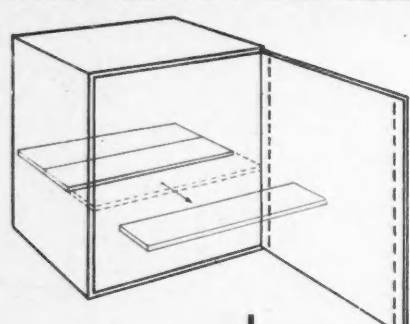
G. UN GROUPE CUISSON - PREPARATION. Surface continue en acier inoxydable avec évidements pour les plaques de chauffe de la cuisinière.

H. UN GROUPE LAVAGE. Un chauffe-eau est installé dans un élément type 3. Il est prévu du type électrique à écoulement libre. Capacité 15 litres. Puissance 600 watts. Un appareil similaire au gaz peut être prévu.



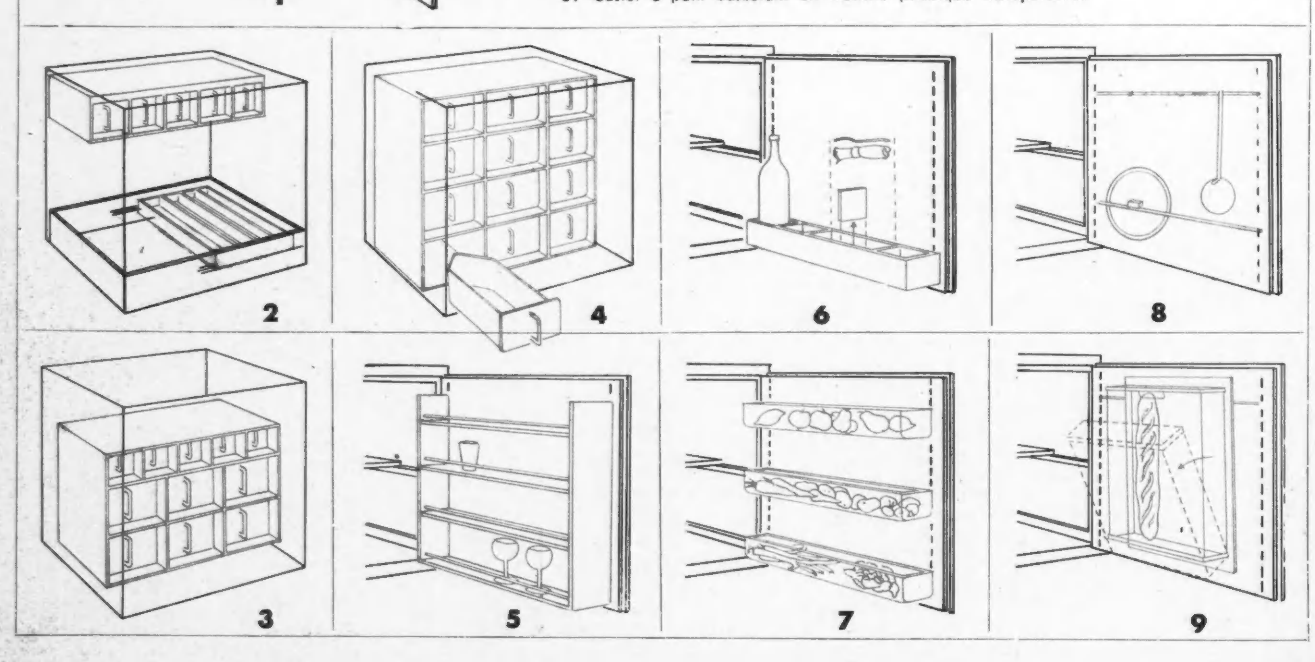


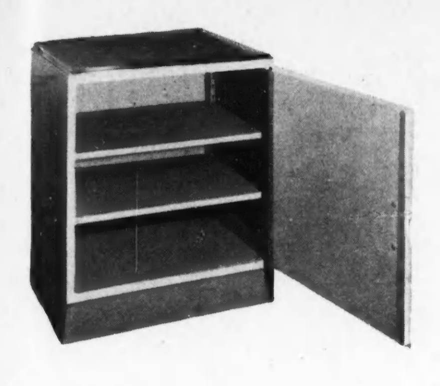
LES TROIS MODULES
DES VOLUMES D'ENCOMBREMENT

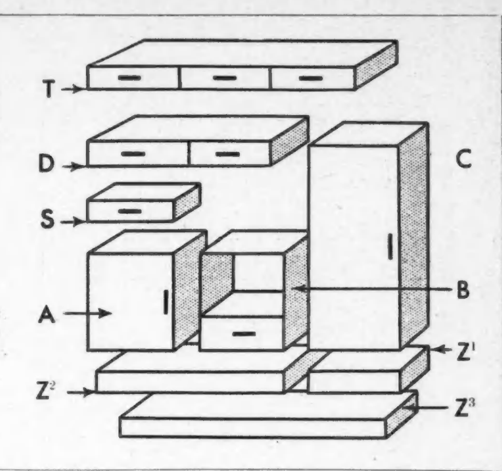


ELEMENTS DE RANGEMENT ET ACCESSOIRES D'EQUIPEMENT

1. Tous les rayonnages se composent d'étagères fractionnaires permettant l'organisation de trois profondeurs différentes de rangement.
   Toutes les portes comportent à la face intérieure deux crémaillères métalliques sur lesquelles viennent se fixer, d'une façon très simple, au choix de l'usager, les divers accessoires mobiles.
2. Tiroirs verseurs avec, au-dessous, casier à couverts mobile.
3. Bloc de tiroirs verseurs, au-dessous casier.
4. Bloc complet de tiroirs verseurs.
5. Casiers à verrerie ou empaquetages de denrées diverses.
6. Porte-bouteilles. Séparations mobiles permettant l'utilisation en porte-serviettes, couverts, etc.
7. Paniers pour rangements de denrées : épices, œufs, fruits, etc.
8. Tringles supports pour matériel de cuisine.
9. Casier à pain basculant en matière plastique transparente.









MOBILIER STANDARDISÉ POUR L'EQUIPEMENT DE LA CUISINE

MARCEL GASCOIN, architecte-décorateur, édité par « COMERA »

L'étude de Gascoin pour un mobilier de cuisine ne prétend pas résoudre, de l'avis même de son auteur, le problème de l'équipement moderne des cuisines, dont l'incorporation à l'architecture tend à devenir la norme courante.

Mais connaissant les inconvénients d'habitations déjà existantes, il a voulu pallier au défaut d'équipement fonctionnel d'un grand nombre d'habitations et offrir une solution rapide et transitoire aux nécessités du moment.

Les bases de son travail n'en sont pas moins solidement appuyées sur les meilleurs principes d'organisation du rangement, c'est-à-dire sur l'étude d'un inventaire des objets s'effectuant en fonction de leurs dimensions dans les endroits appropriés.

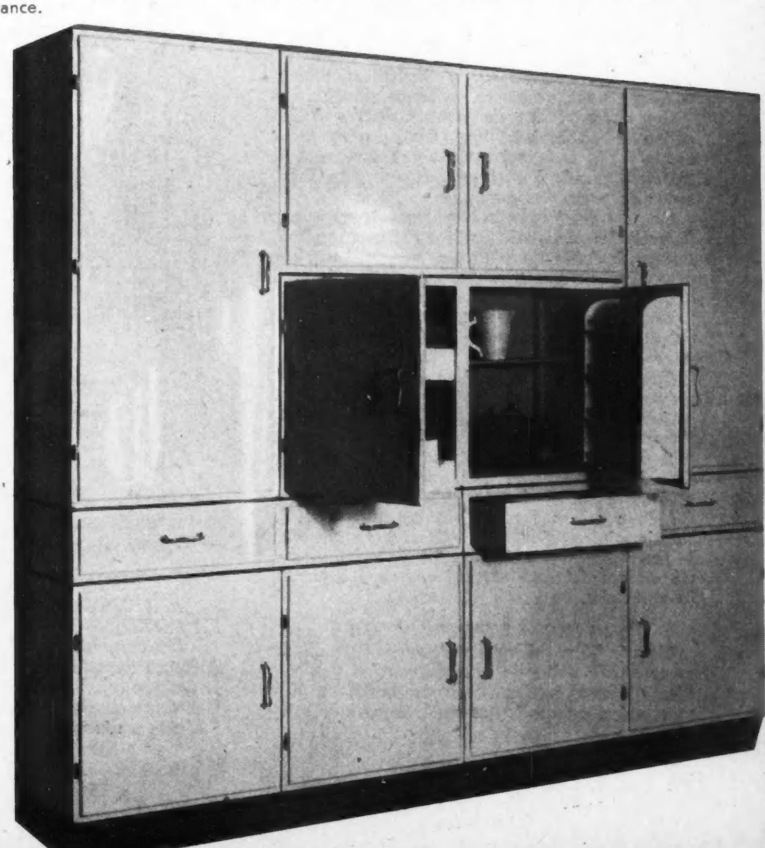
Trois modules de rangement correspondant à des séries de dimensions ont été adoptès : 11 cm. (bouteilles, paquetages, boîtes, etc.); 28 cm. (assiettes, plats, etc.; 40 cm. (casseroles, objets importants...).

L'idée essentielle était d'obtenir un système de meubles qui permît aux usagers d'agrandir au fur et à mesure de leur besoins, ou de leurs moyens, les premiers meubles utilisés, d'où la construction de cubes superposables et juxtaposables, ne réclamant aucun système d'assemblage autre que celui compris dans les éléments. (Une simple monture métallique permet un emboîtement des éléments.)

Le même principe de rangement serait valable pour des équipements complets incorporés. Il suffirait d'apporter à cet effet les modifications constructives nécessaires (simplification des parois latérales dont la finition supplémentaire influe actuellement sur le prix de revient).

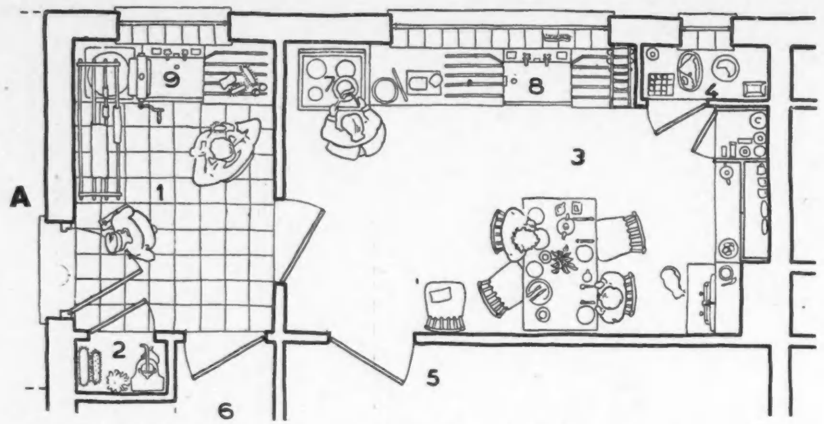
De nombreux accessoires mobiles et interchangeables apportent à ces éléments des notes pratiques qu'il serait intéressant de retrouver dans tout autre équipement (crémaillères, tablettes, étagères, etc.). L'étude Gascoin peut être considérée comme une des meilleures applications de l'organisation scientifique du travail ménager, réalisée en France.



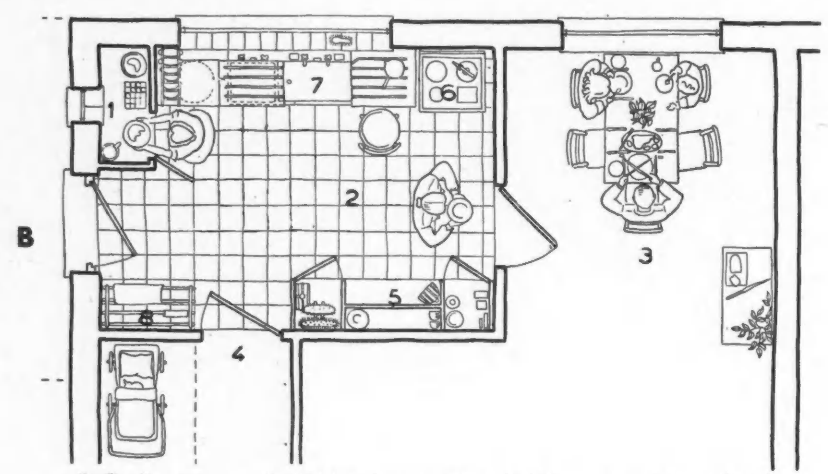


CENTRE ALIMENTATION

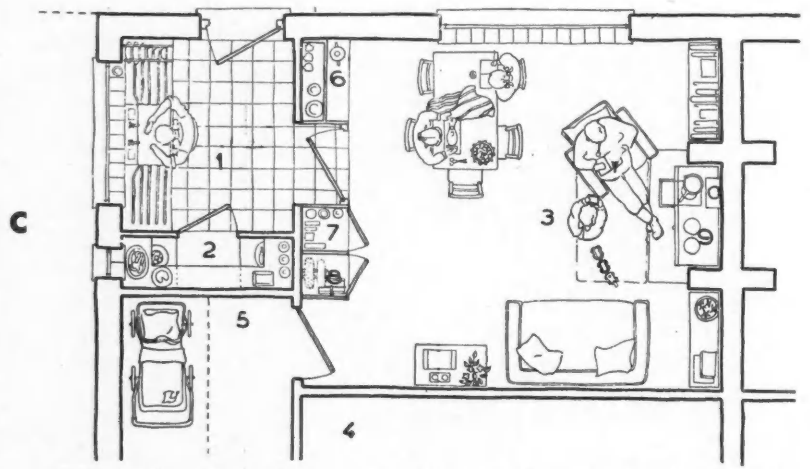
LE SERVICE DU REPAS



1. *Local des gros travaux.* — 2. *Placards à matériel de nettoyage,* — 3, *Grande cuisine.* — 4. *Garde-manger,* — 5, *Living-room,* — 6, *Entrée,* — 7, *Cuisinière.* 8. *Evier.* — 9, *Lavoir,*



1. *Garde-manger.* — 2. *Cuisine de repas dans le living-room (table roulante).* — 4. *Entrée.* — 5. *Rangement dans le vaisselier.* — 6. *Cuisine.* — 7. *Evier.* — 8. *Séchoir.*



1. *Souillarde.* — 2. *Garde-manger.* — 3. *Grande salle.* — 4. *Réception-parloir (tradition anglo-saxonne-normande).* — 5. *Entrée (voiture d'enfant).* — 6. *Vaissellier.* — 7. *Placards.* — 8. *Balais.* — 9. *Cuisinière dans l'âtre.*

REPAS DANS LA CUISINE

Le repas dans la cuisine tend à être adopté par les familles de revenus moyens, celles-ci disposant rarement de personnel à l'heure actuelle. Même dans le cas où la famille jouit d'un espace spécial pour le service du repas, il est bon de prévoir la possibilité de prendre certains repas dans la cuisine (petits déjeuners, goûters des enfants, etc.).

REPAS DANS LA SALLE A MANGER

La formule de la salle à manger garde des adeptes dans les milieux où l'on préfère conserver la division des appartements telle qu'elle était comprise dans les immeubles bourgeois du siècle dernier ou dans le cas de familles nombreuses. L'équipement de cette pièce peut être constitué par le traditionnel ensemble qui groupe table-chaises-buffet-desserte (ces derniers éléments ne comportant pas le plus souvent l'aménagement rationnel nécessaire pour un bon rangement de la vaisselle).

Par ailleurs, la salle à manger se prête à des dispositions d'équipement fixe ou mobile, en correspondance avec la cuisine dont on trouvera des exemples à l'étude du service du repas dans la salle de séjour. Cette dernière solution tendant à devenir la norme des plans modernes, nous n'avons pas cru devoir faire une étude particulière de l'ensemble « salle à manger ».

REPAS DANS LA SALLE DE SEJOUR

Les « coins de repas » dans la salle de séjour sont desservis rationnellement par les mêmes principes de liaison avec la cuisine:

a) Equipement fixe : passe-plats (chauffants) ;

b) Equipement mobile : buffets et tables roulantes (comportant un casier chauffant).

Ces deux modes de service évitent à la maîtresse de maison tout dérangement pendant le repas, la table du repas étant généralement placée à côté du passe-plat, en l'absence de personnel permanent.

On peut aussi se contenter d'une desserte sur laquelle les plats sont posés à l'avance et d'un service à l'aide de plateaux, mais cette solution élémentaire est grandement améliorée par l'emploi des buffets roulants et des tables et rayonnages pour placer toute la vaisselle et autres éléments du service de table, nécessaires pour le service complet.

Quel que soit le système choisi, l'équipement de rangement consistera en buffets et casiers pour la vaisselle, le linge de table, l'argenterie et le décor, Il y a un intérêt certain à incorporer ces volumes de rangement dans l'architecture, entre la cuisine et la salle, et à faire ouvrir les portes des placards sur les deux pièces. La vaisselle se trouve ainsi rangée côté cuisine, dès le lavage, en vue de la prochaine manipulation côté salle. Une partie de cet élément placard constitue souvent le passe-plat.

REPAS PAR « SERVICE MOBILE »

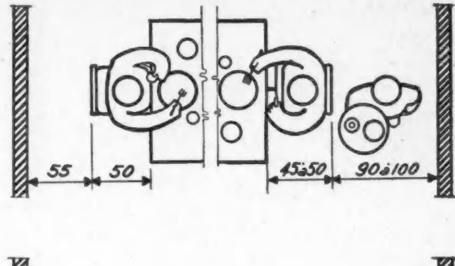
C'est la liberté d'installer le repas dans n'importe quelle pièce de la maison grâce aux tables pliantes, roulantes ou escamotables, de tout ordre, ou du buffet roulant pour le service.

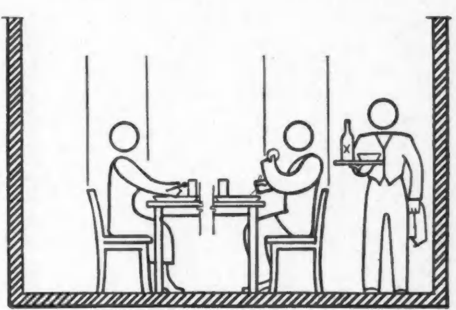
A B C, *TROIS VARIANTES DU GROUPE CUISINE-REPAS PROPOSEES PAR LA COMMISSION D'ETUDES DU MINISTERE DE LA SANTE ANGLAIS.*

Il s'agit, bien entendu, d'habitations individuelles.

A *Repas dans la cuisine avec local attenant pour les gros travaux ménagers.*
B *Cuisine et coin de repas dans le living-room.*
C *Cuisine de campagne : « grande salle » du type rural avec, en annexe, la « souillarde » rénovée.*

LE SERVICE DU REPAS — NORMES DES VOLUMES D'EMCOMBREMENT





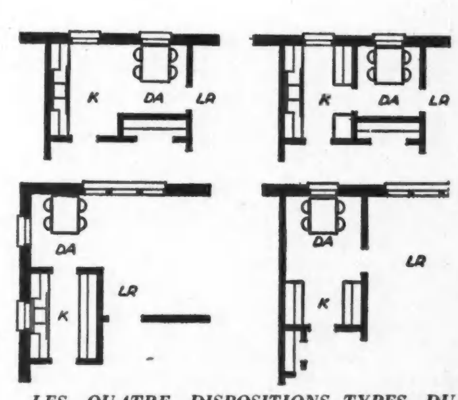
La « salle à manger » restreinte où l'on ne pouvait plus ouvrir la porte du buffet lorsque la famille était attablée pour le repas, est définitivement exclue de l'architecture moderne, nous voulons le croire.

Le « lieu du repas » suppose des normes d'encombrement et d'espaces à ménager pour que les habitants du logis puissent se mouvoir à l'aise.

Celles que nous donnons ici, se rapportent strictement au service des repas, et peuvent s'inscrire aussi bien dans la cuisine que dans la salle à manger, ou dans la salle de séjour.

Elles ne font pas mention de l'espace à réserver pour l'équipement général de ces trois Centres.

DISPOSITIONS DIVERSES DU « LIEU DU REPAS »



LES QUATRE DISPOSITIONS-TYPES DU GROUPE CUISINE - REPAS, d'après des normes américaines « Don Graf's Data Sheets ».
K = Cuisine. D = Repas. LR = Living-room.

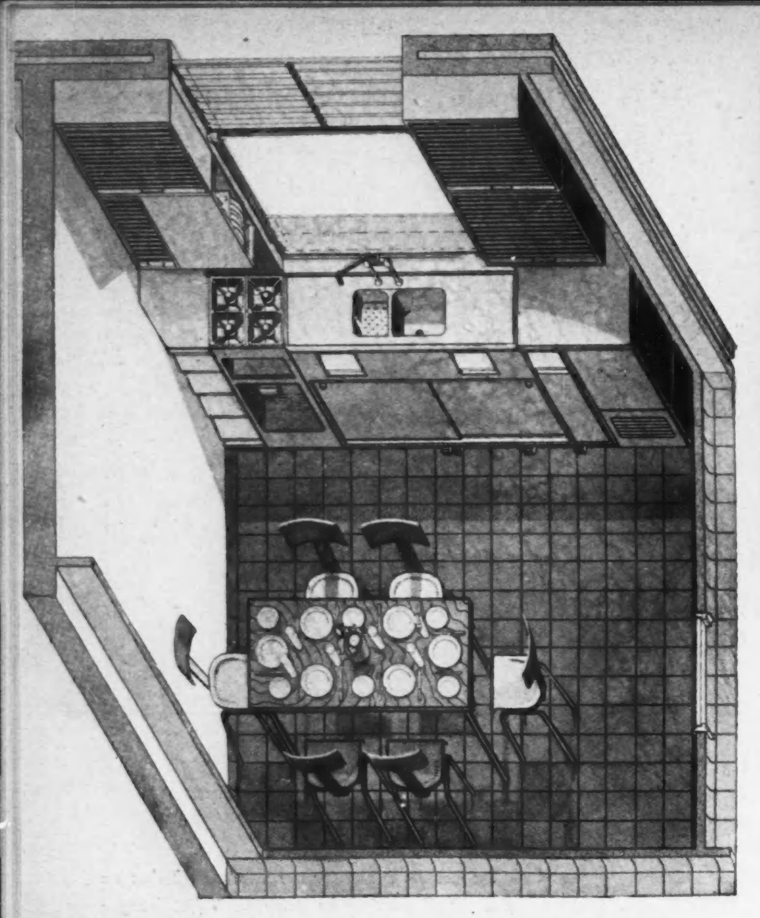


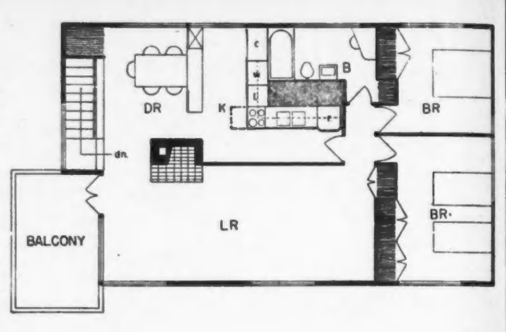
Schéma de dispositif établi pour la reconstruction en Angleterre, et montrant l'implantation d'un circuit de travail rationnellement établi.



THEODORE CONRAD

Dans cette maison, le lieu de repas et la cuisine situés près de l'escalier à mur bas, communiquent par un passage ménagé près de la cloison vitrée qui sépare les deux Centres.

Le lieu du repas est en liaison directe avec la salle de séjour, dont le coin de feu est en alignement avec le mur supportant les armoires à rangement.



LE SERVICE DU REPAS

★

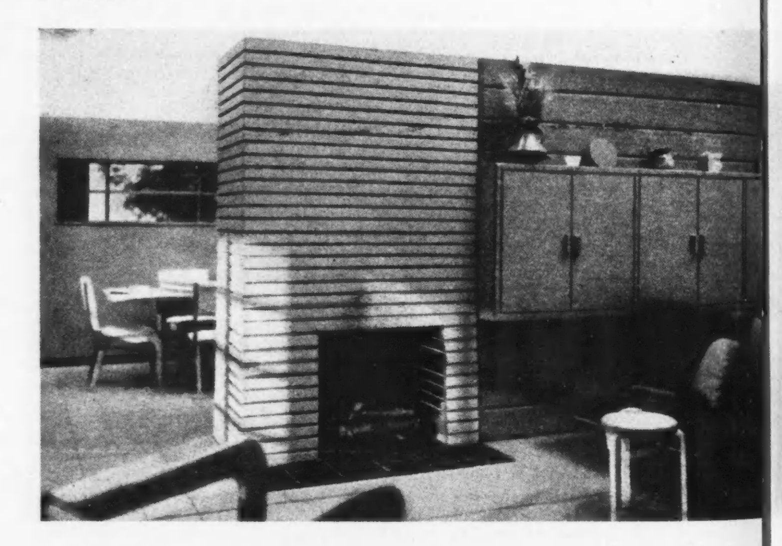
LE REPAS DANS LA CUISINE

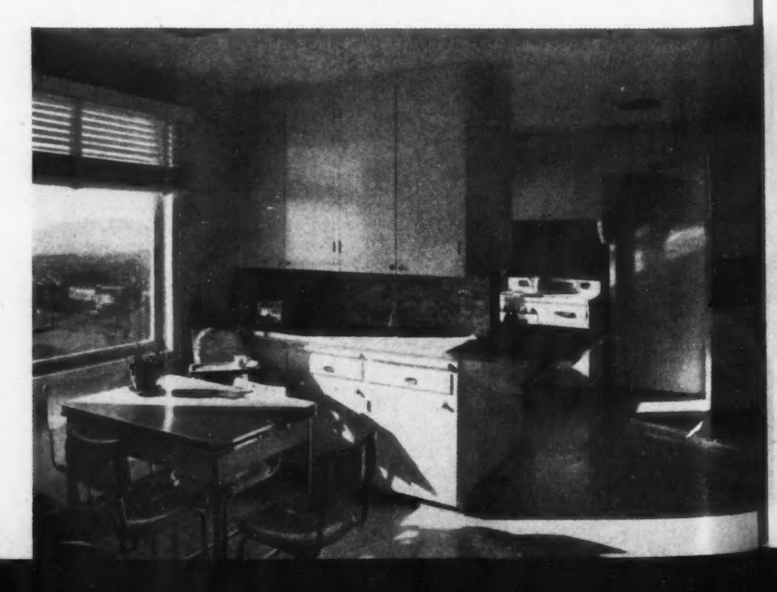
L'intimité et la gaieté des cuisines américaines sont à la fois indéniables et enviables, dans ces réalisations où l'agrément de l'ensemble est soutenu par la qualité des détails.

Nous sommes loin ici d'un simple assemblage des trois groupes strictement nécessaires, et si l'on nous objecte que certaines d'entre elles paraissent « luxueuses », nous pouvons répondre que c'est le même esprit d'invention qui donne aux plus simples cette aménité et ce confort qui fait trop souvent défaut en France.

Signalons sur plusieurs de ces plans l'élément en épi qui vient ajouter une note pratique en même temps qu'il assure une rupture de monotonie des plans. Il peut être équipé soit par le service du repas, soit pour la préparation, la cuisson et le lavage, son double accès facilitant les circuits.

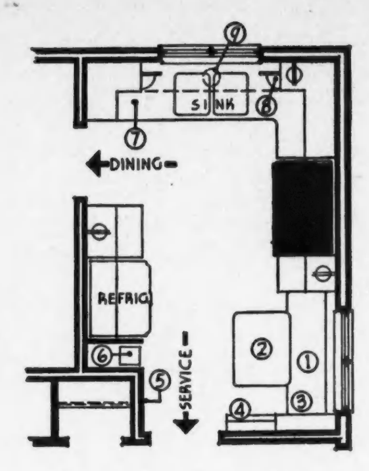
Ces cuisines démontrent mieux que n'importe quel exposé le parti d'un équipement combiné avec des éléments standardisés et normalisés. La diversité d'où naît le plaisir est ou n'est pas dans le cerveau de l'architecte. Là est la question.





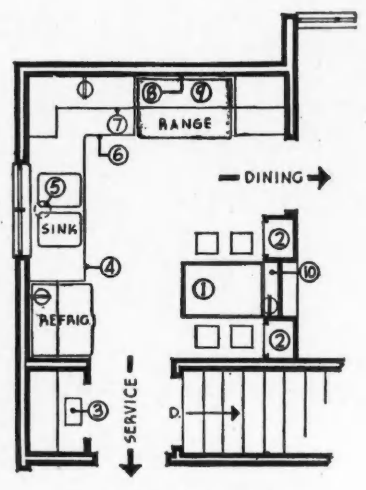
Ici encore le buffet double-face en épi sépare le lieu du repas du Centre de préparation. La vaisselle est rangée après lavage, côté cuisine. Le plan de travail se prolonge vers la salle pour former desserte.

Par contre, le centre cuisson est situé à l'opposé de la partie lieu de repas, et le buffet ne comporte pas de passe-plat, ce qui implique une allée et venue pour le service, ou l'emploi d'une table roulante à plaque chauffante.



1. 2. 3. 4. LIEU DU REPAS

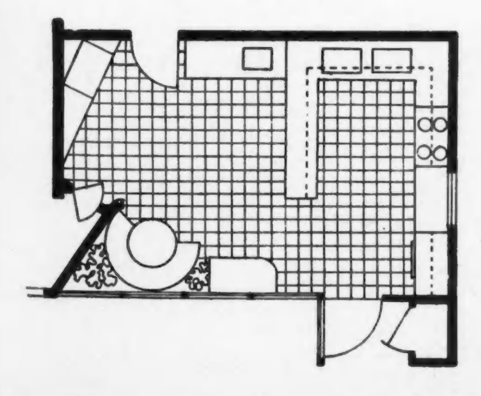
PLANS - TYPES DE CUISINE PROPOSES PAR KELVINATOR (U.S.A.)

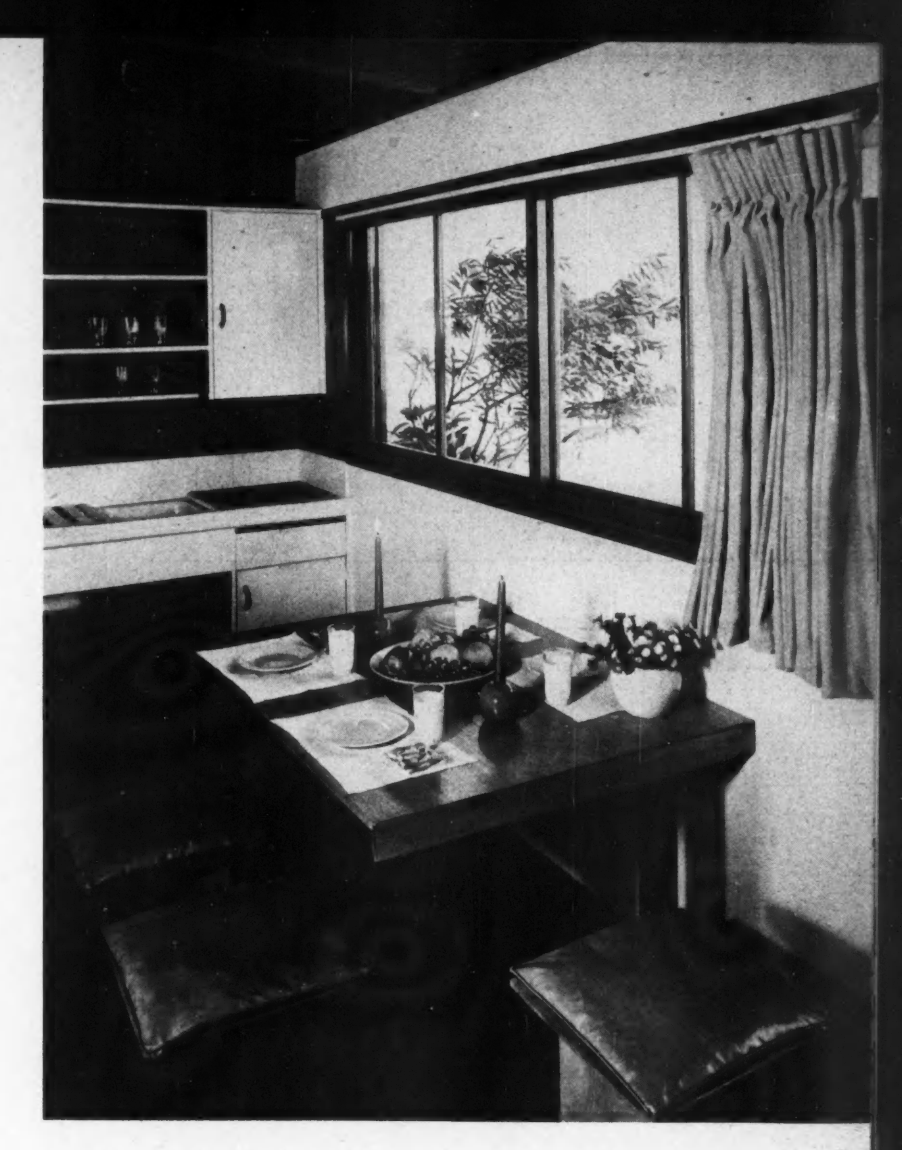


1. 2. LIEU DU REPAS



GARDNER A. DAILEY

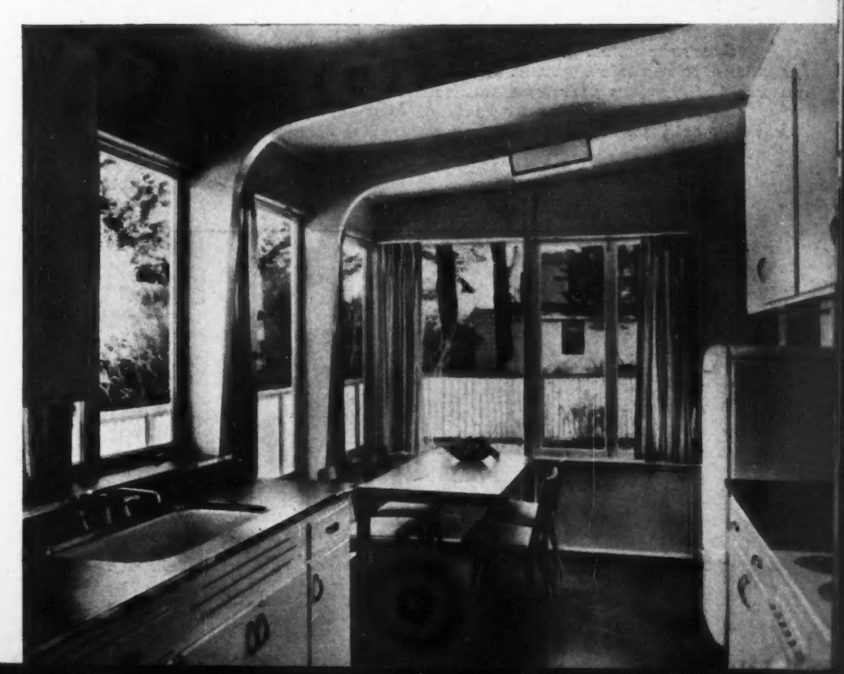


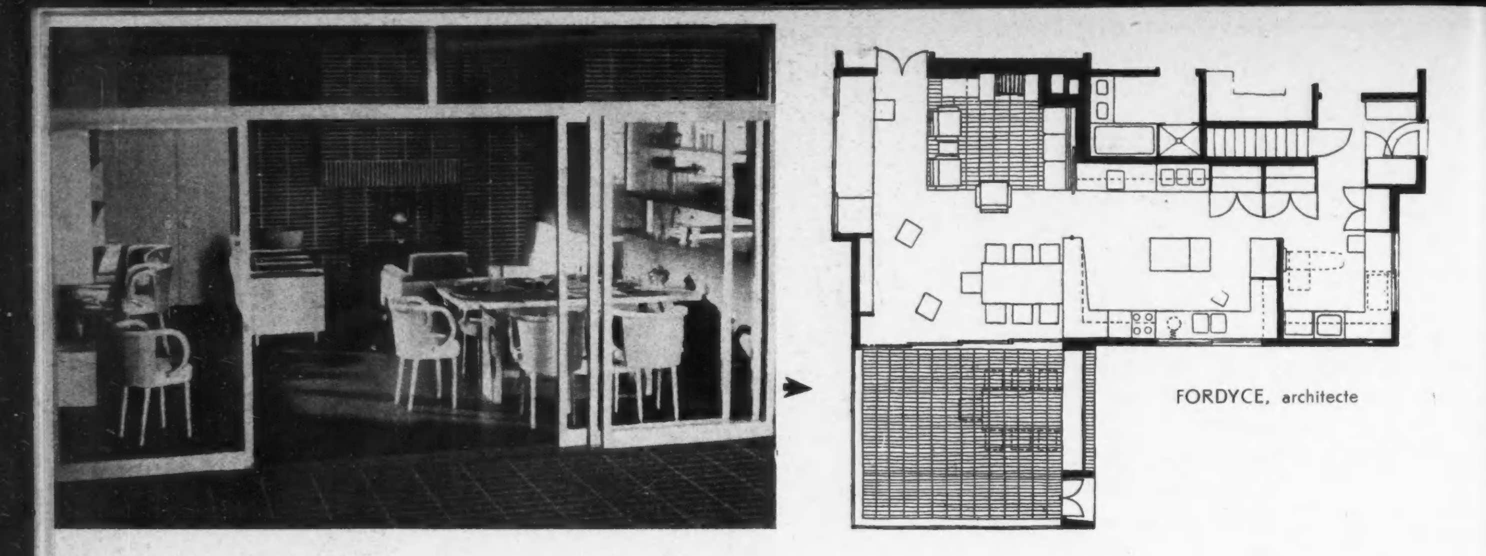


RICHARD J. NEUTRA, ARCHITECTE

PROJET POUR UNE MAISON D'APRES-GUERRE (U.S.A.)

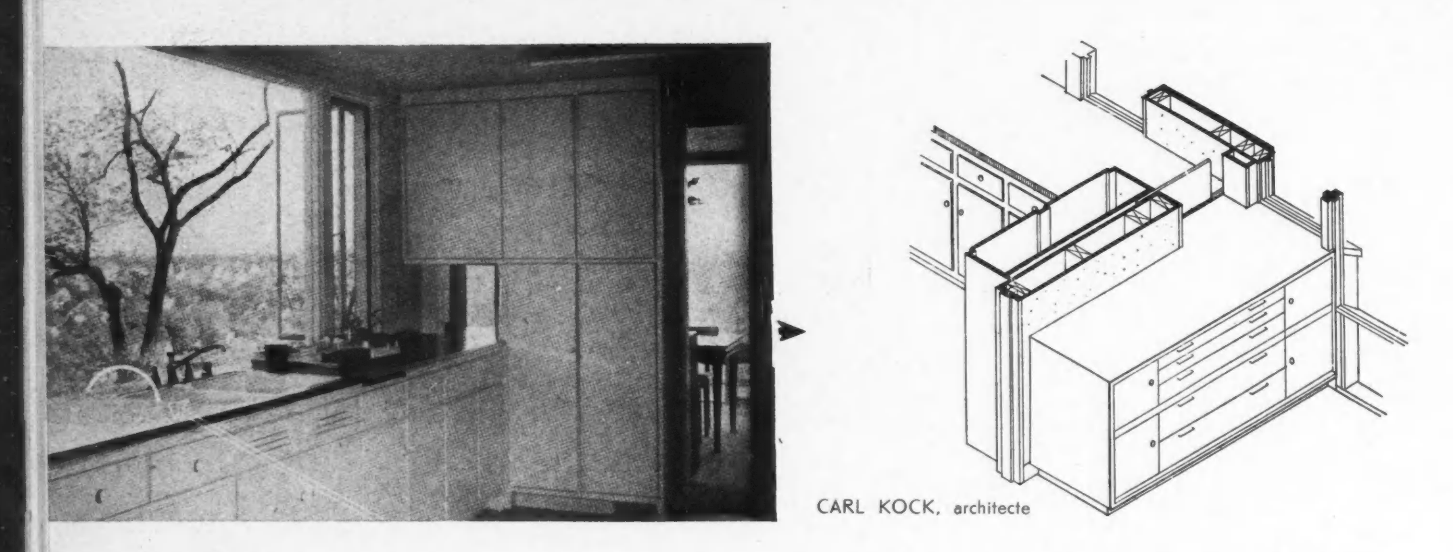
WURSTER, BERNARDI
ERNEST J. KUMP





FORDYCE, architecte

Les dispositions de liaison de la salle de séjour et de la cuisine sont une des plus heureuses réussites de Fordyce. L'équipement fixe du service est assuré par le placard passe-plat en épi. Le centre de réception est largement ménagé. La répétition des détails assure l'unité de la pièce. La bibliothèque, par exemple, comporte une disposition identique à celle du buffet.



CARL KOCK, architecte

Le problème du rangement de la vaisselle en l'absence de placard au-dessus de l'évier a été résolu par un placard à angle droit, combiné avec un passe-plat communiquant avec un buffet incorporé dans la salle à manger.

LE SERVICE DU REPAS

★

LE PASSE-PLAT

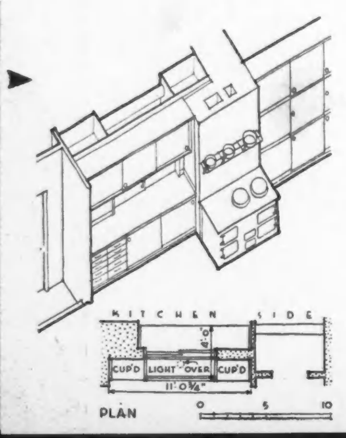
Construite autour d'un espace de service central, cette cloison comprend des placards pour le service de table et des tiroirs pour l'argenterie et le linge de table. Un espace ouvert au centre relie la cuisine à la salle. Du côté de la cuisine, de nombreux volumes de rangement sont prévus pour les ustensiles et les provisions.

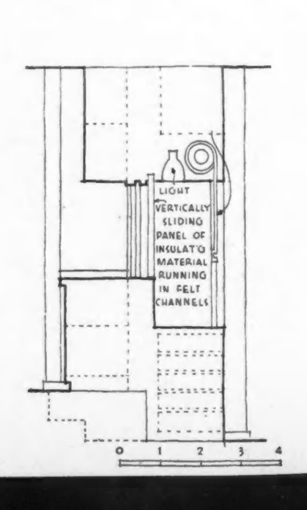
Pour la protection contre le bruit, le passe-plat est isolé par des panneaux à glissière horizontaux et verticaux. Un tambour à rideau clôt entièrement le passe-plat en dehors des heures de service.

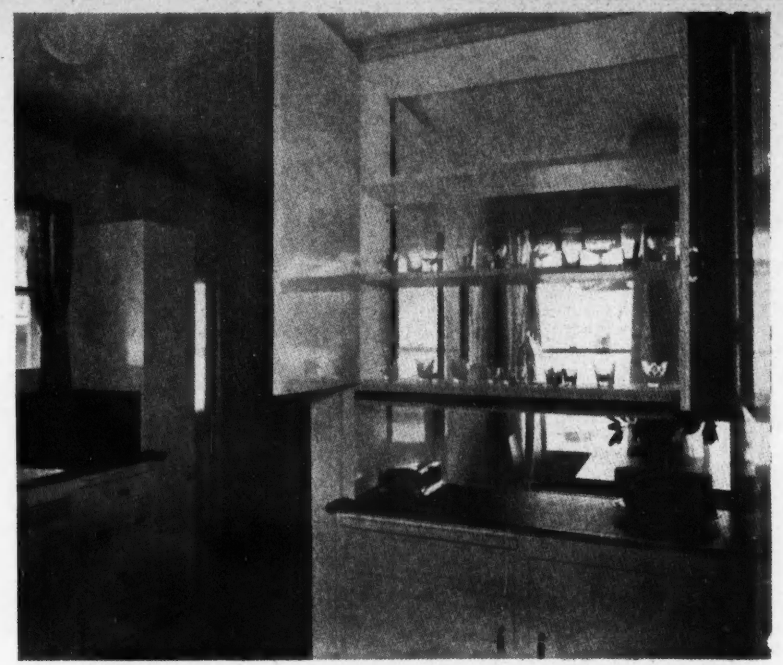


CHERMAIEFF, architecte

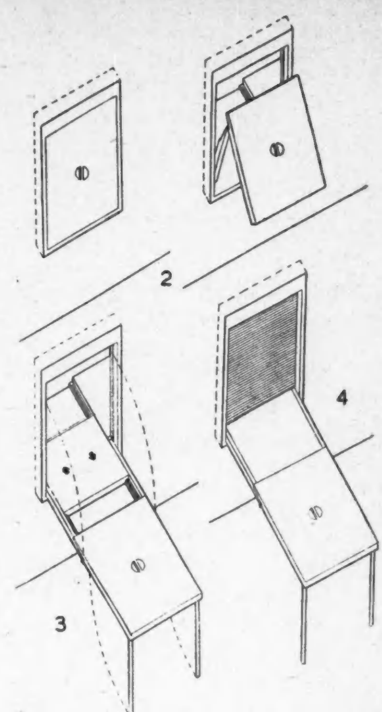






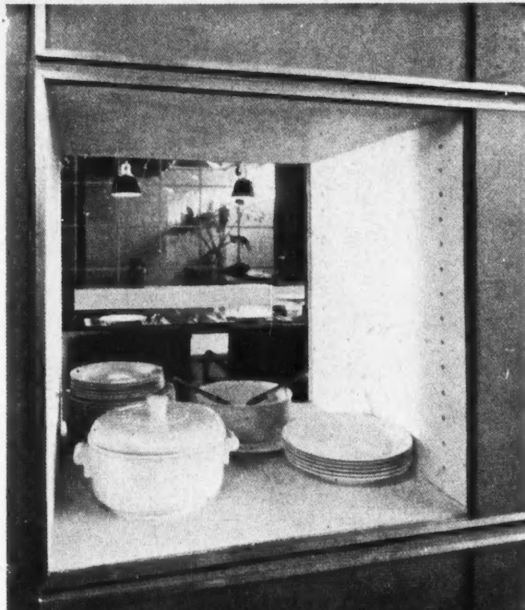


GARDNER A. DAILEY



Passe-plat combiné avec une table abattante dont une partie coulissante glisse directement dans la cuisine. Un rideau à glissière sépare la cuisine du coin de repas.

MALCOLM MAC TAGGART

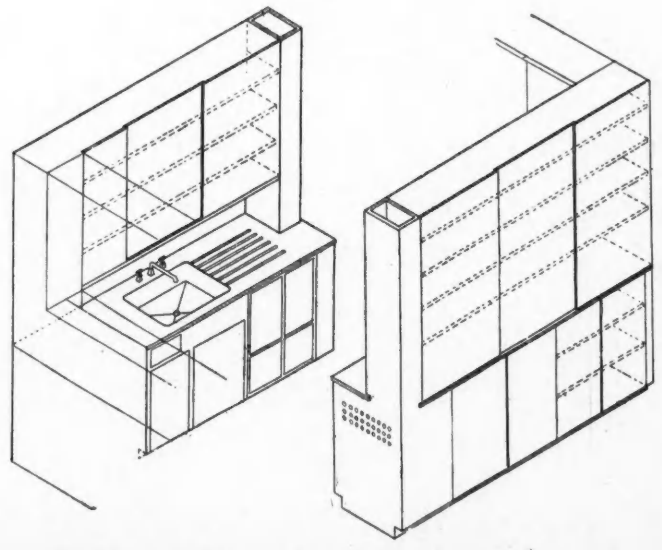


FRANCO ALBINI

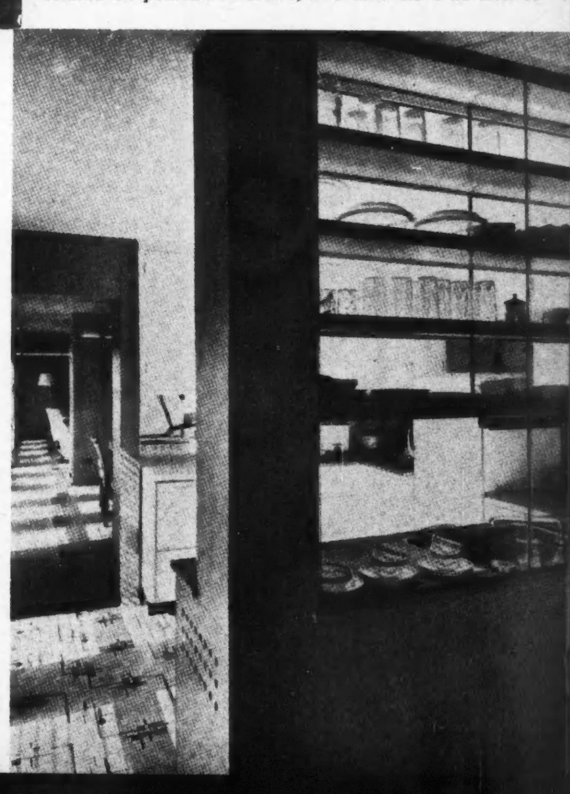
The « two-way cupboard » des Américains, le placard à deux côtés prend actuellement dans l'architecture d'intérieur une place prépondérante et tend à remplacer définitivement la cloison fermée entre la salle à manger (ou la salle de séjour avec coin de repas) et la cuisine.

Presque toujours un passe-plat est ménagé à hauteur du plan de travail, côté cuisine, ou sur une des étagères quand le placard couvre toute la surface. Il y a loin de cette conception à celle de l'ancien guichet à travers lequel la cuisinière glissait au personnel de service les plats du repas.

Le nouvel équipement comprend des placards ouvrant sur la cuisine et sur l'endroit du repas, vitrés ou non, ou vitrés d'un côté et à panneaux pleins de l'autre, ou vitrés des deux côtés. La vaisselle est rangée, directement dès le lavage sur les étagères, côté cuisine. Une plaque chauffante peut être insérée dans le passe-plat, permettant ainsi aux mets de se conserver à la température voulue depuis le début jusqu'à la fin du repas. Cette solution n'est pas, comme on pourrait le croire, une solution « de luxe ».



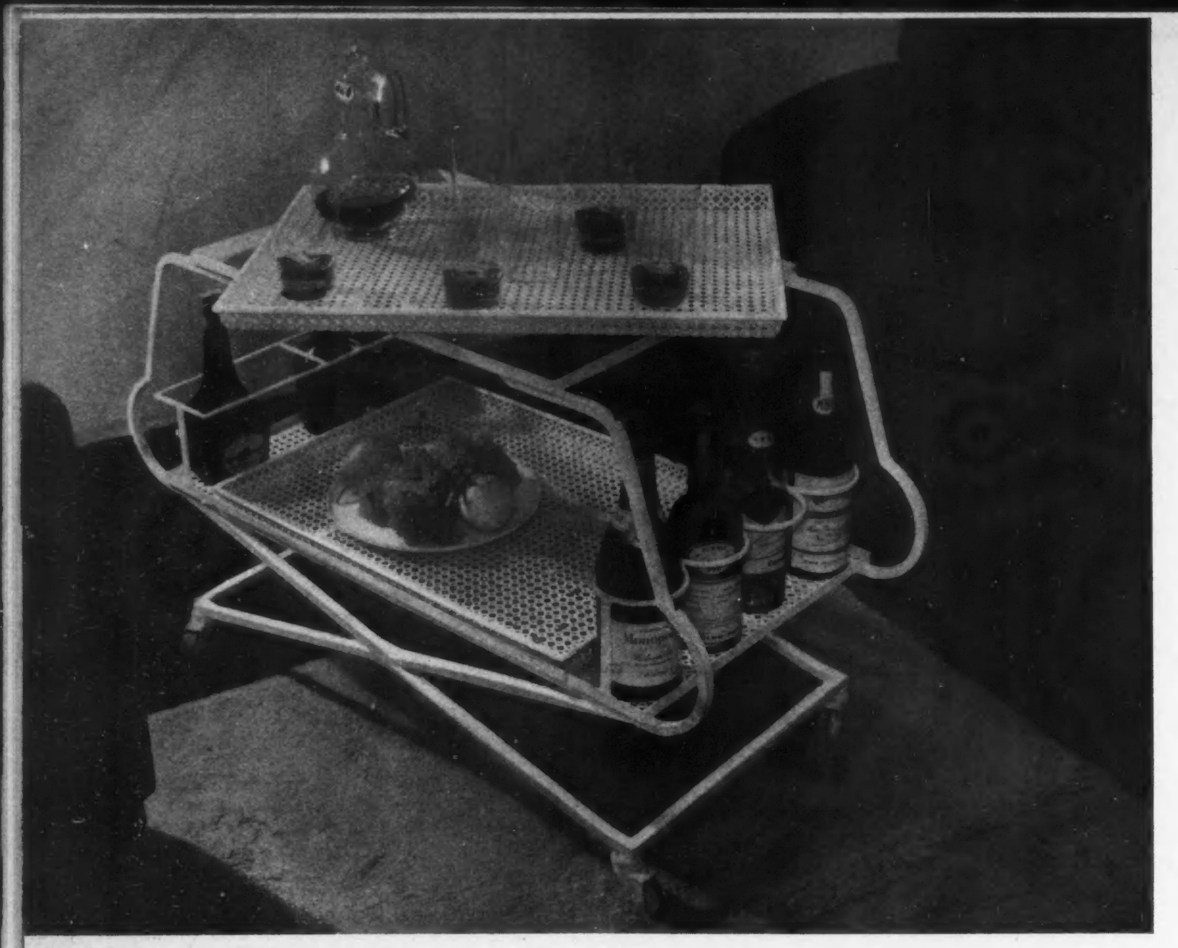
BUFFET A GLACE COULISSANTE AVEC PASSE-PLATS



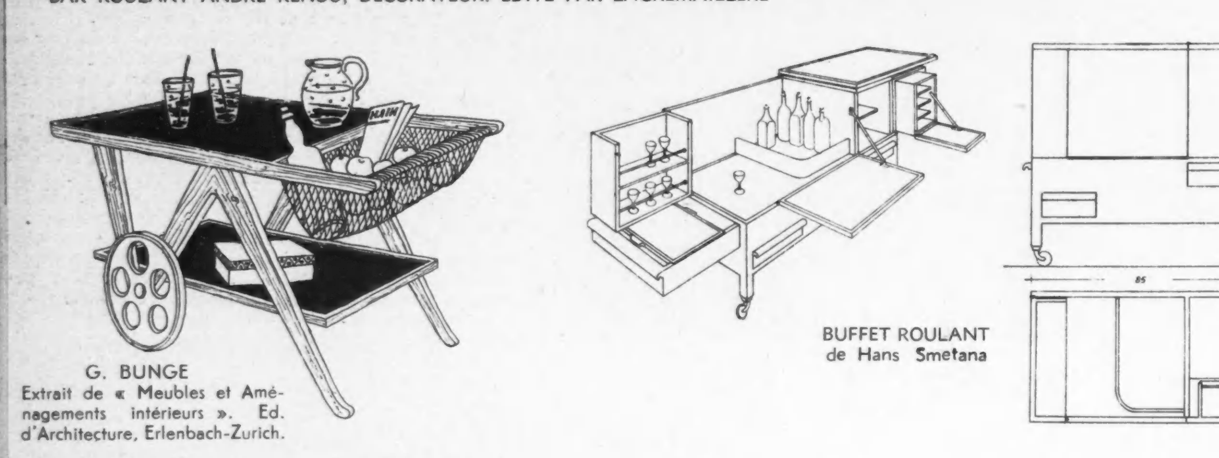
SERVICE DU REPAS

★

BARS, TABLES, BUFFETS ROULANTS



BAR ROULANT ANDRE RENOU, DECORATEUR. EDITE PAR LACREMAILLERE



G. BUNGE
Extrait de « Meubles et Aménagements intérieurs ». Ed. d'Architecture, Erlenbach-Zurich.

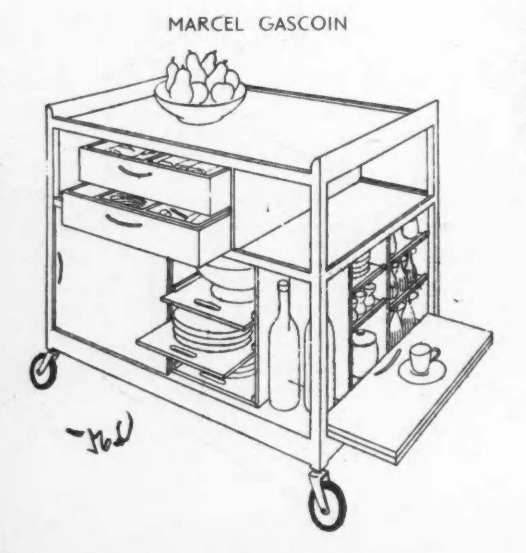
BUFFET ROULANT
de Hans Smetana



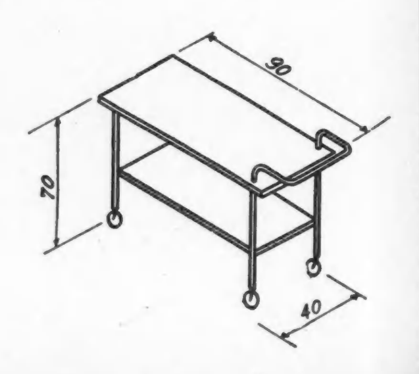
SERVIR. BOY



MARCEL GASCOIN

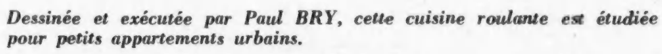


Il est extrêmement agréable, pour un jeune ménage, ou pour un célibataire, de pouvoir prendre les repas, suivant les circonstances ou le plaisir du moment à un endroit différent de la maison. La mobilité et la légèreté des tables, les combinaisons ingénieuses, sont les éléments premiers de cette possibilité.









Dessinée et exécutée par Paul BRY, cette cuisine roulante est étudiée pour petits appartements urbains.

Le haut contient un casier, avec planche à découper, une rainure pour les couteaux, fourchettes et autres ustensiles, une grille électrique sur laquelle un repas peut être préparé. A droite, rayon et tiroir pour les condiments. La cuisine roulante permet à la maîtresse de maison de préparer un repas improvisé sans délaisser ses invités.

TABLE A THE ROULANTE MODELE DE WEESE ET BALDWIN



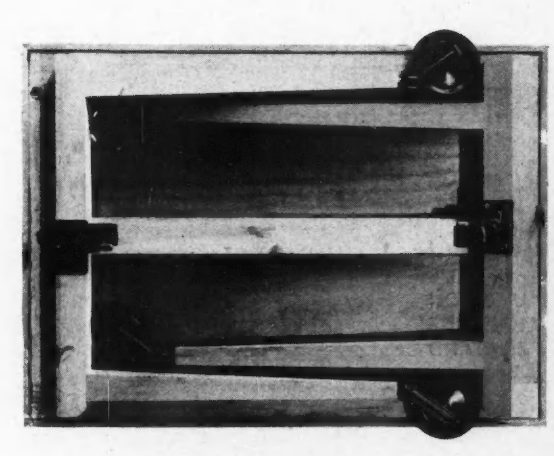
1



2

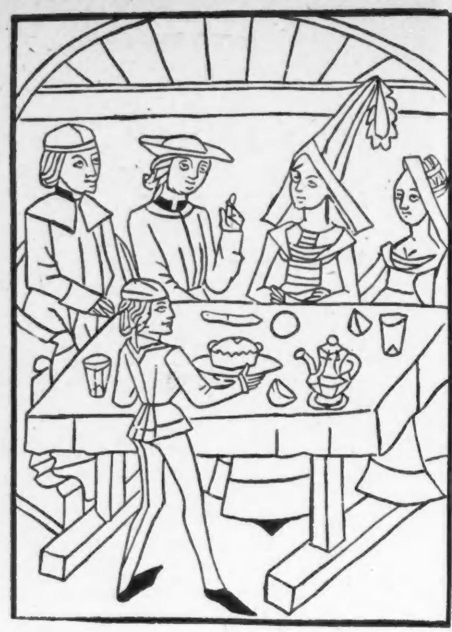


3



1, 2, 3. SERVIR - BOY. — Trois types de tables roulantes et pliantes.





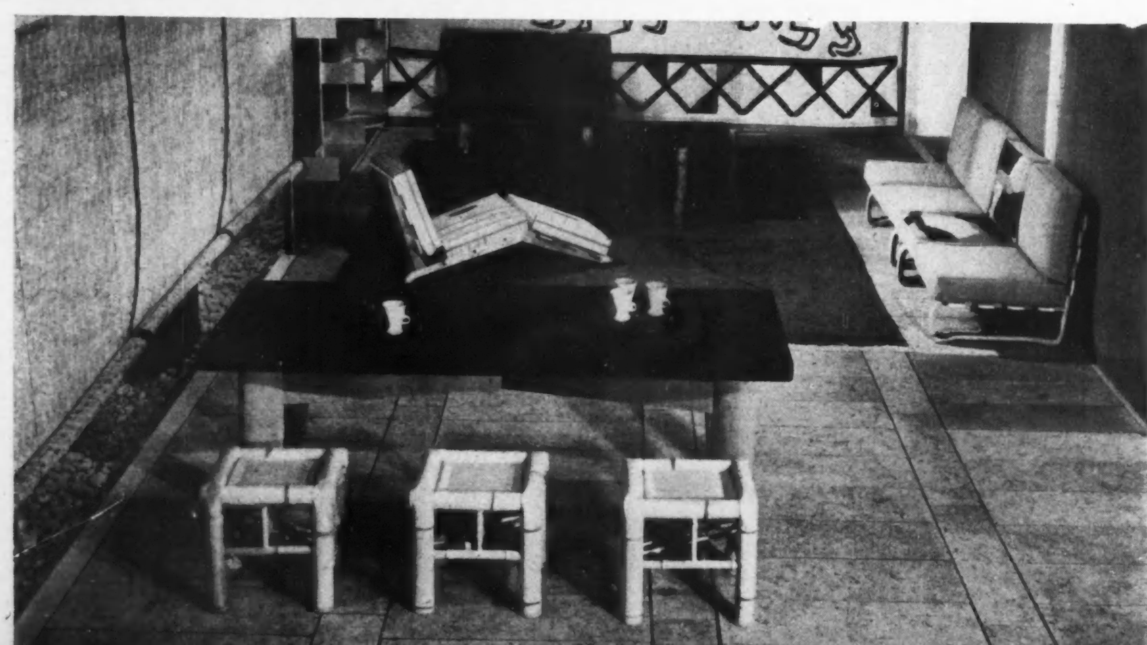
L. ET F. VIENNE
SAGUI ET
TERZIEN

Photo Henrot



ANDRE RENOU
ET J.-P. GENISSET

Édités par
La Crémaillère



AU JAPON
CHARLOTTE
PERRIAND

LE SERVICE DU REPAS

★

REPAS DANS LA SALLE DE SÉJOUR



(ITALIE)
P.-A. CHESSA
ET V. VIGANO

Photo Novelli

Dans la maison de demain, la position de ce qui fut la « salle à manger », est fort compromise. Les milieux qui l'utilisaient couramment au siècle dernier, en correspondance avec des facilités de service, et par goût d'un certain protocole scénique, donnent l'exemple de l'abandon de cette formule et réclament des architectes la création d'une pièce de séjour comportant le lieu du repas, mais disposée de telle manière que cet espace ne soit plus le seul centre d'intérêt, et qu'il se ramène à faire partie d'un tout.

Cette conception ouvre la voie à des recherches neuves d'aménagement du rangement de la vaisselle, des accessoires et du linge de table, ainsi que des dispositifs de service, lesquels ne doivent pas rompre l'unité de la salle de séjour, mais s'y « incorporer » par un équipement étudié en vue de la fonction qu'il doit remplir et en vue de son harmonisation avec les autres centres de la salle.



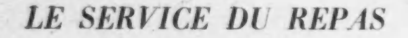
(FRANCE)
JACQUES
DUMOND

Photo Chevojon

ELIAS
SOEDBERG
(SUEDE)

Photo Holmen

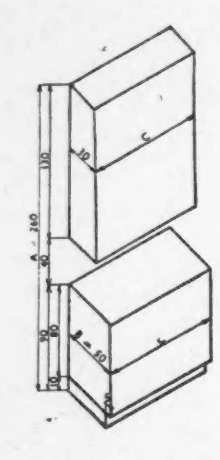


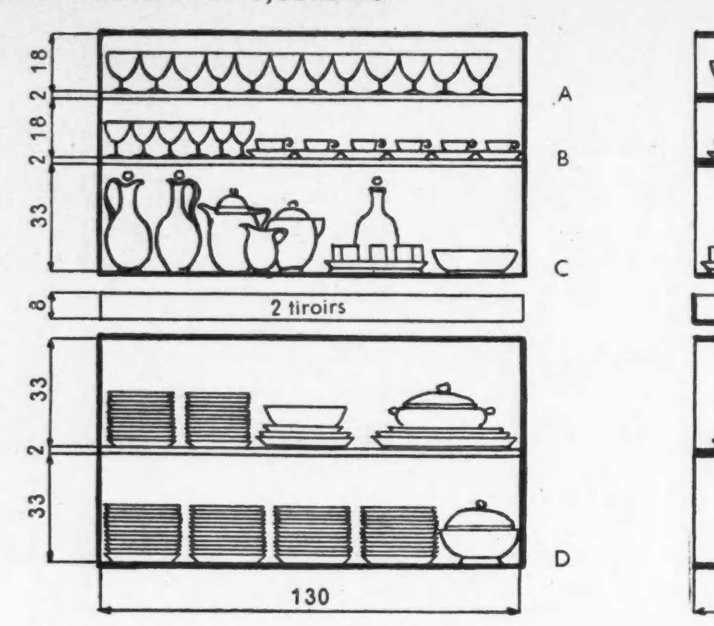


LE SERVICE DU REPAS

★

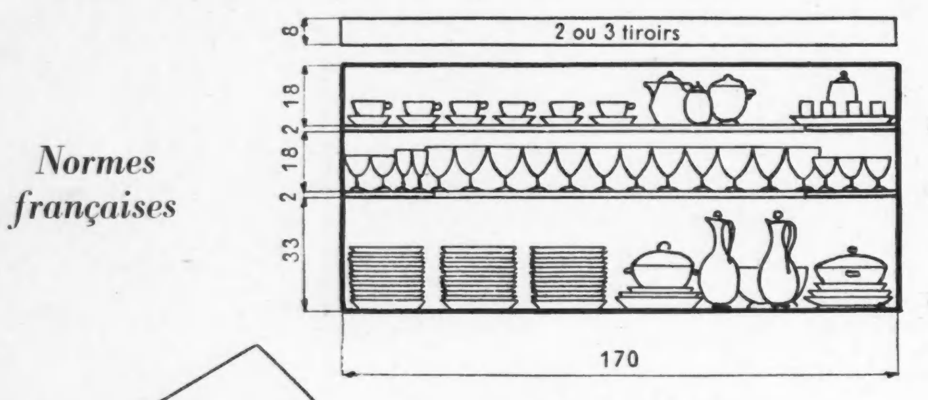
RANGEMENT DE LA VAISSELLE

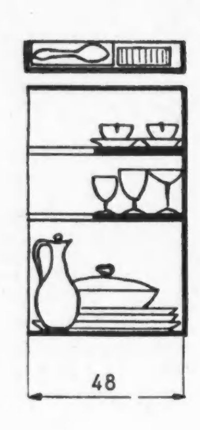


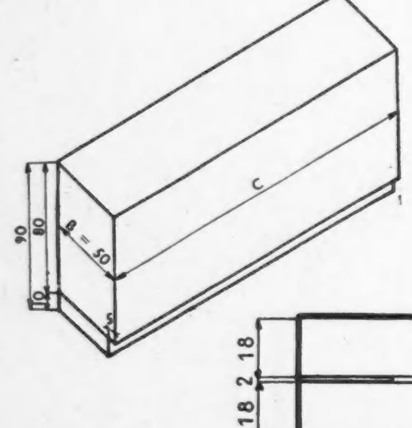


Qu'il s'agisse de buffets à double face (cuisine - salle), de casiers ou de buffets au sens classique, le volume d'encombrement pour le rangement de la vaisselle ne s'écarte pas de certaines données précises. Encore faut-il savoir ordonner le rangement. On trouvera plus loin d'excellents exemples facilitant la visibilité et l'atteinte des objets qui sont à la base de toute recherche de perfection de cet équipement.

Normes françaises

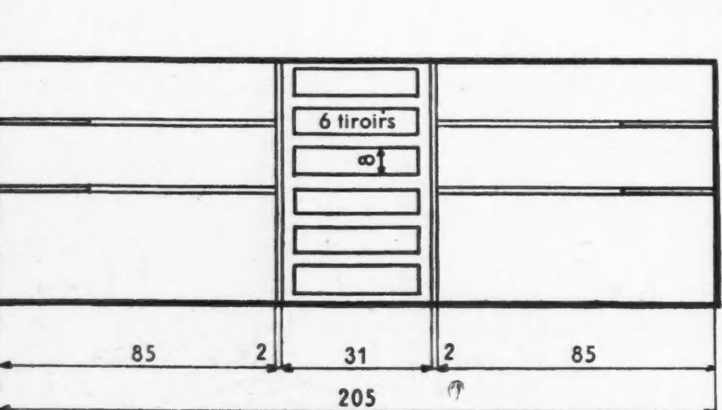


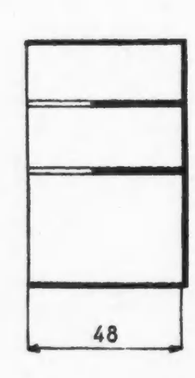




En page droite

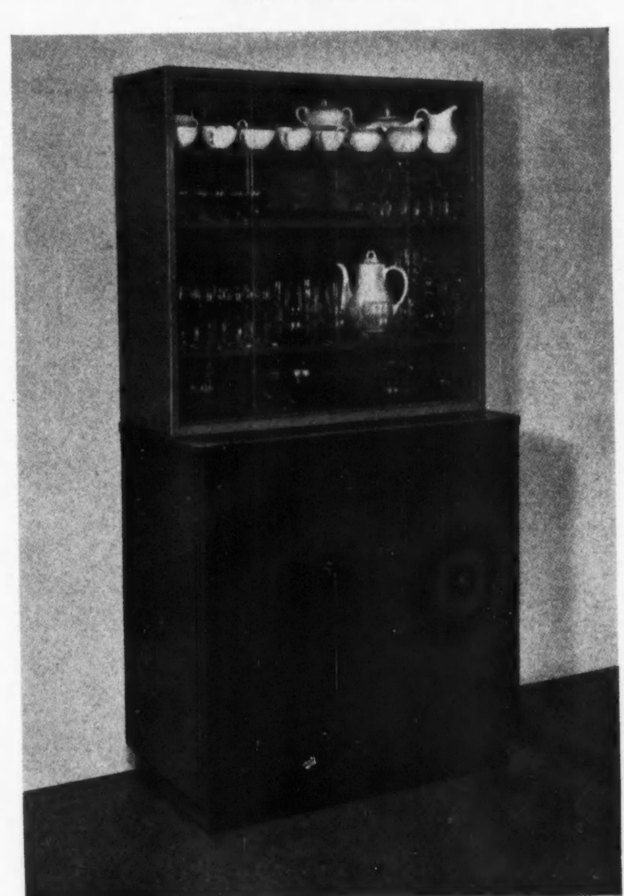
Etude de rangement de la vaisselle dans un buffet à deux corps. La netteté du dispositif de rangement permet de laisser apparaître, au travers d'une glace, la verrerie et le service à café placés dans le corps supérieur.



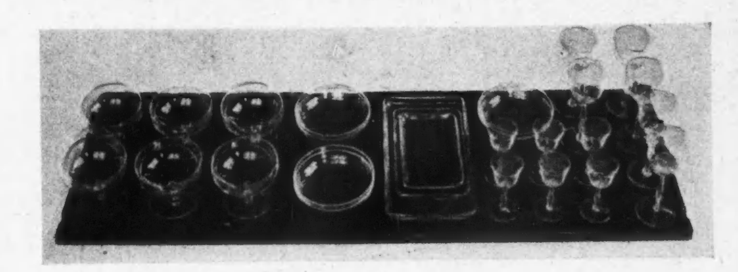


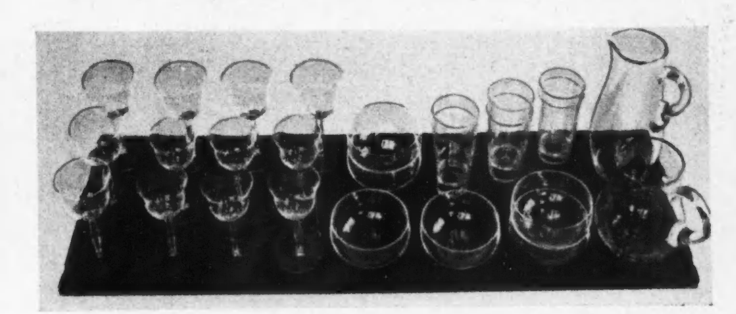


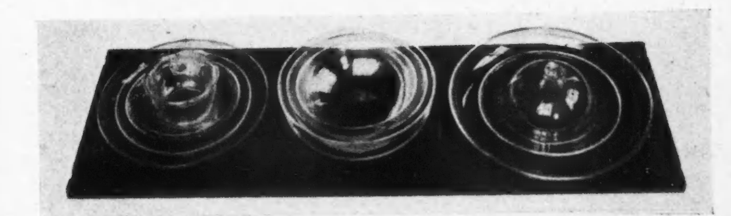
ADOLF G. SCHNECK

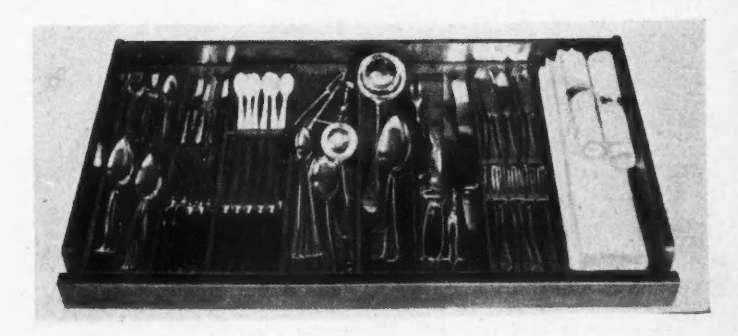


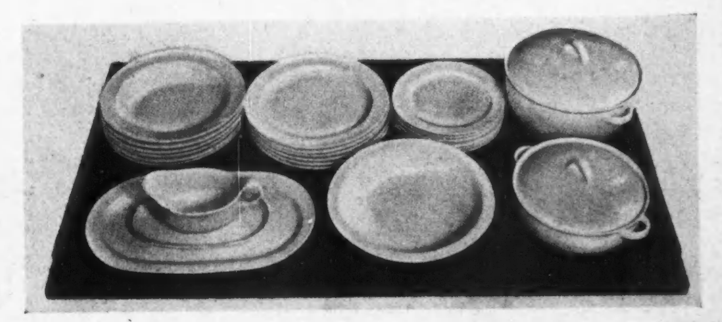












LE SERVICE DU REPAS

★

LE RANGEMENT DE LA VAISSELLE



EXPO. WERKBUND SUEDOIS

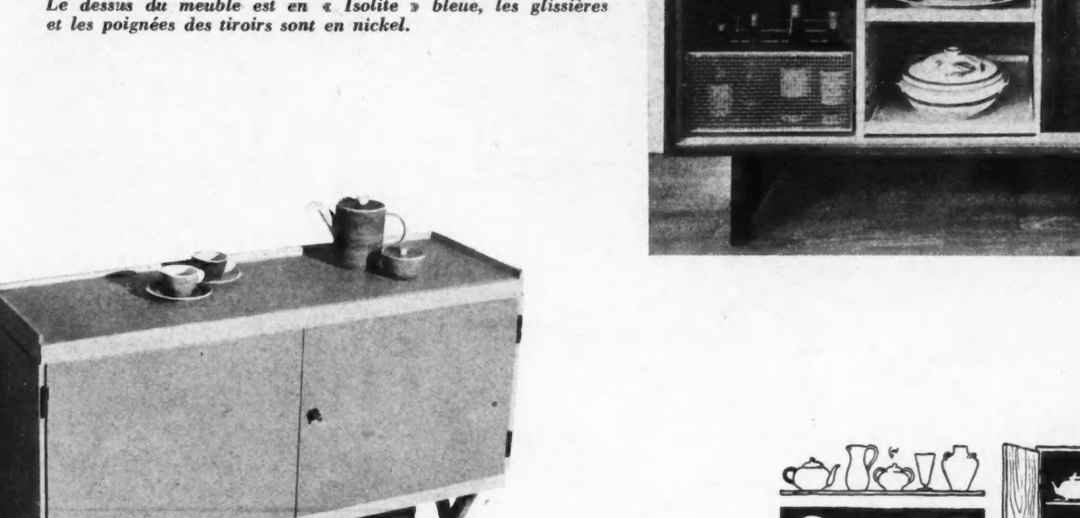
BUFFETS



MARCEL GASCOIN

JEAN ROYERE

Dans ce buffet de SCHLEGEL construit par P. Petersen, tous les rayons, inclus les deux tiroirs réservés à l'argenterie, sont interchangeables, ainsi que le panier à vin en métal chromé. Le dessus du meuble est en « Isolite » bleue, les glissières et les poignées des tiroirs sont en nickel.



FRITZ SCHLEGEL

STRUB (MEUBLES COMBINABLES)



Un buffet doit être établi en vue de la vaisselle à resserrer. Il est inutile de penser que la vaisselle se pliera à une gymnastique d'équilibre et de tassement. Cette illusion — ou l'insouciance des constructeurs — nous valent des meubles inadaptés à leur fonction.
Ceux que nous présentons ici répondent aux deux nécessités d'un rangement bien compris = visibilité et atteinte aisée des objets.
Le buffet, nous l'avons vu dans les pages consacrées au passe-plat, peut être compris dans l'architecture comme un équipement fixe et ouvrir du côté salle et du côté cuisine. C'est à notre avis la solution la plus rationnelle et la plus agréable, la face du buffet côté salle, pouvant se prêter à des combinaisons de matériaux d'une extrême richesse de diversité.

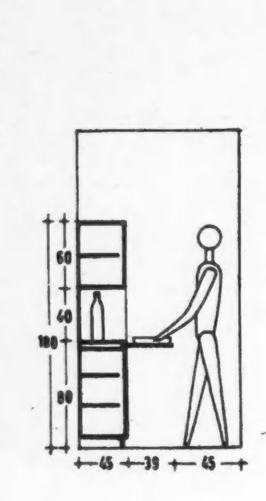


KOOPERATIVA FORBUNDET (Suède)





LE BUFFET FIXE



QUIN HILL, arch.

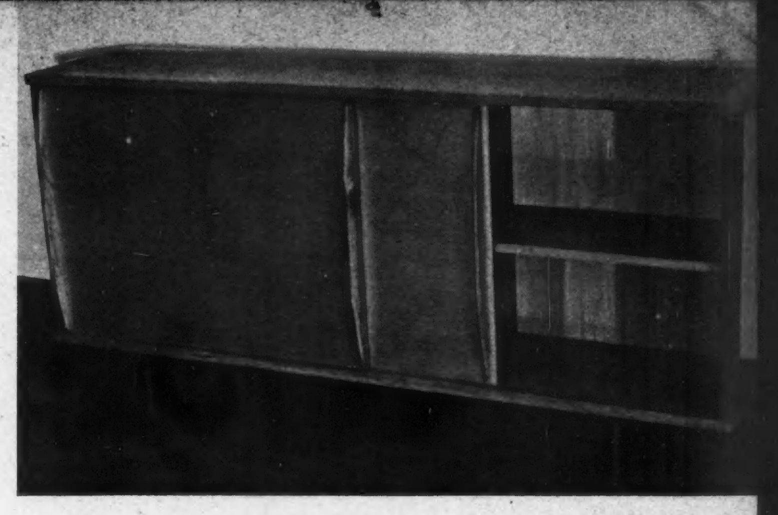
Cet équipement incorporé comprend le rangement pour la vaiselle, la verrerie, le linge et le décor de table.

Le buffet fermé forme avec le mur de la salle de séjour une surface unie, l'alcôve du repas est située près de la cuisine.

LE BUFFET MOBILE

RENE GABRIEL





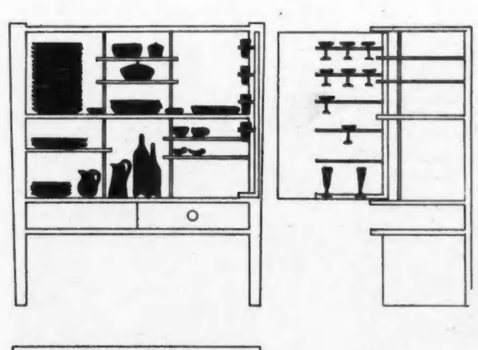
ATELIERS JEAN PROUVE BAHUT STANDARD DEMONTABLE

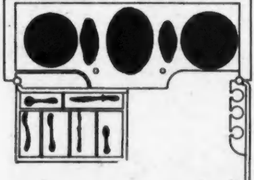


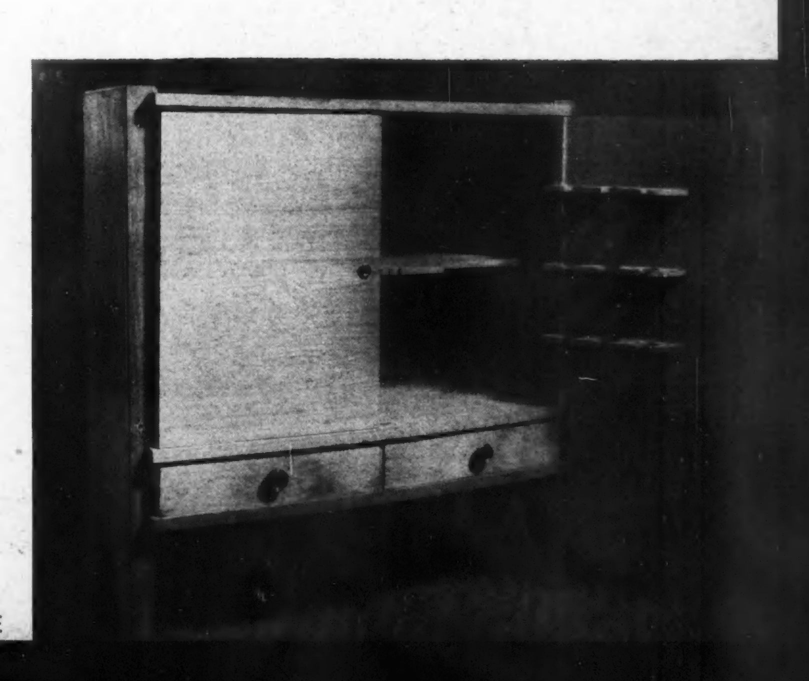
FABIEN VIENNE. SAGUI
ET TERZIAN (Groupe UTA)



KOOPERATIVA FORBUNDET BUFFET DEMONTABLE
A TIROIRS-PLATEAUX







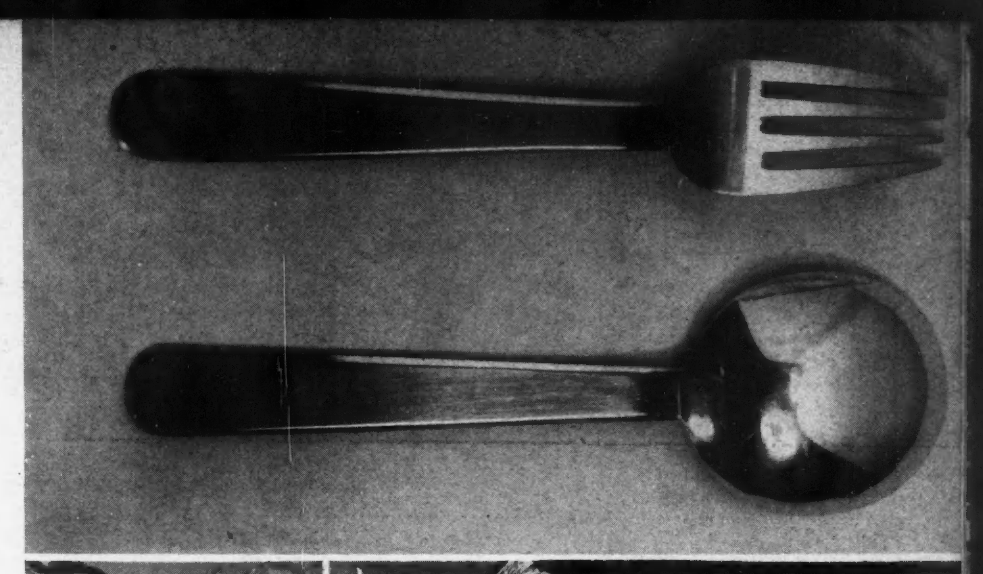
LECOMTE

COUVERTS DE SERIE EN ACIER INOXYDABLE. — MODELES DE HAYE-VALENCIENNES

POTERIE DE GABIROUX. — COUVERTS D'ENFANT DE HAYE-VALENCIENNES. ★ EDITION DE LA CREMAILLERE

Photo Marcel Dupuis

L'ÉQUIPEMENT DE LA TABLE



COUVERTS DE HAYE-VALENCIENNES

Industrie bien française que celle des accessoires de la table, qui traduit le raffinement d'une civilisation matérielle dans la recherche des formes et des matériaux.

Mais songe-t-on que ce raffinement, considéré comme partie d'habitudes luxueuses, se traduit dans les foyers les plus modestes par un choix de formes heureuses, de matériaux de qualité, par un apport de couleur et de fantaisie dans le linge et les objets, autant de signes de la joie de vivre et d'un goût éduqué.

Il ne nous est pas possible de consacrer une étude à ce sujet qui sort de nos cadres. Mais nous donnons quelques modèles d'accessoires dont la fabrication en grande série n'exclut ni l'élégance ni la solidité. Exemple que nous souhaiterions voir plus répandu, les séries françaises d'accessoires pour budgets modestes étant d'une classe absolument inférieure, tant au point de vue du goût que de la qualité.



DECOR DE LA TABLE DE LA CREMAILLERE



COUVERTS DE HAYE - VALENCIENNES



LE CENTRE DE DÉTENTE

LA SALLE DE SÉJOUR

Voici que la maison enclose dans le parc
Pour un soleil radiant sur nos jours de jeunesse
Ouvre ses larges baies. Et tendue comme un arc
La douceur du foyer aux flèches de tendresse
Ne sera plus pour nous dans les temps à venir
Que la douce vision d'une paisible salle
Où nous avons appris que vivre c'est partir
Jeunes fous impartients de connaître l'escale
Qui nous arracherait à ces murs familiers
Gardiens des joies d'enfants et des cœurs d'écoliers.

Anne-Sophie DESPORTES.

Dans la formule de l'Habitation moderne, la salle de séjour, qui utilise l'espace autrefois réservé à la salle à manger et au salon, crée une atmosphère d'intimité tout à fait différente de celle qu'apportait la juxtaposition de ces deux pièces dans les intérieurs d'une certaine importance, où l'implantation, dans une petite maison, d'une salle à manger mal desservie, dans laquelle on ne pénétrait qu'aux jours de dimanche et fêtes.

Dans l'esprit des architectes, la salle de séjour doit abriter des occupations diverses, destinées à apporter à la vie familiale un mouvement heureux et la satisfaction de goûts d'activité créatrice, aussi bien que l'exercice de jeux ou d'une détente commune. Les architectes s'ingénient à tirer du volume réservé à cette pièce dans la maison ou dans l'appartement, une utilisation à la fois rationnelle et attachante.

Il y aurait, en effet, erreur sur les données physiologiques et psychologiques qui commandent la vie familiale à vouloir enfermer dans cet espace les activités communes et les activités individuelles de chacun des membres de la famille, surtout lorsqu'il s'agit de plans de maisons ou d'appartements modestes. On retrouverait vite, dans ces logis où personne ne disposerait d'un centre d'activité individuelle (qui s'établit naturellement dans la chambre) le point d'insertion du désordre, de la fatigue, du désir de fuir les contingences, qui nous vaut l'épuisement des mères de famille dans les milieux réduits en ressources matérielles, et le détachement de la maison dans l'ensemble de la jeunesse.

La maîtresse de maison doit pouvoir se tenir dans cette pièce lorsque ses travaux culinaires et ménagers achevés, elle désire se livrer à des occupations où l'agréable et l'utile se partagent les heures de l'après-midi et de la soirée. Nous pensons ici à tous ces travaux féminins dont on a beaucoup médit, mais qui, adaptés aux ressources de l'époque et à sa psychologie, aident à la création d'un climat personnel de chaque foyer.

Dans les maisons qui ne possèdent pas de lingerie pour l'entretien du linge et des vêtements, il est tout indiqué de réserver un espace — plus une installation spéciale incorporée ou mobile — à cet usage, surtout dans les maisons rurales. La couture familiale sous toutes ses formes, n'est pas qu'une affaire de ravaudage. Elle peut être une excellente école de goût et de tradition d'artisanat féminin.

C'est dans la salle de séjour que seront reçus les parents et les amis, que se tiendront les réunions familiales et « de société ». Il convient donc que la salle soit équipée à plusieurs fins. Dans toute réunion, il y a ceux qui sont heureux les cartes en main, ceux pour qui la découverte de la bibliothèque est un plaisir, ceux qui ne sont jamais las des disques préférés, les brillants causeurs et les silencieux, les amateurs de danse et les gourmands de pâtisserie et de boissons chaudes ou fraîches... Les architectes sont amenés à satisfaire tous les goûts à la fois, et les plus ingénieux se jouant avec les difficultés se sont emparés des murs pour en tirer comme d'une boîte à surprises tout ce qui peut, dans l'équipement, occuper une place dans les casiers, étagères ou placards, en dehors de la circulation.

Architectes et architectes d'intérieurs (dits décorateurs) poussent le souci de l'équipement jusque dans les détails, et c'est par là qu'ils acquièrent la reconnaissance des usagers, à qui il n'est pas indifférent qu'on ait ménagé un emplacement pour la radio et le phono, voire pour le piano et les partitions, aussi bien que pour la table pliante du bridge, ou la table roulante des « goûters » traditionnels.

Ce souci qui va au devant des désirs de n'importe quel locataire d'immeuble collectif d'aujourd'hui, peut être, lorsqu'il s'agit d'une maison familiale individuelle, l'occasion de donner libre cours à une verve d'architecture en parfaite harmonie avec les conditions de vie du client.

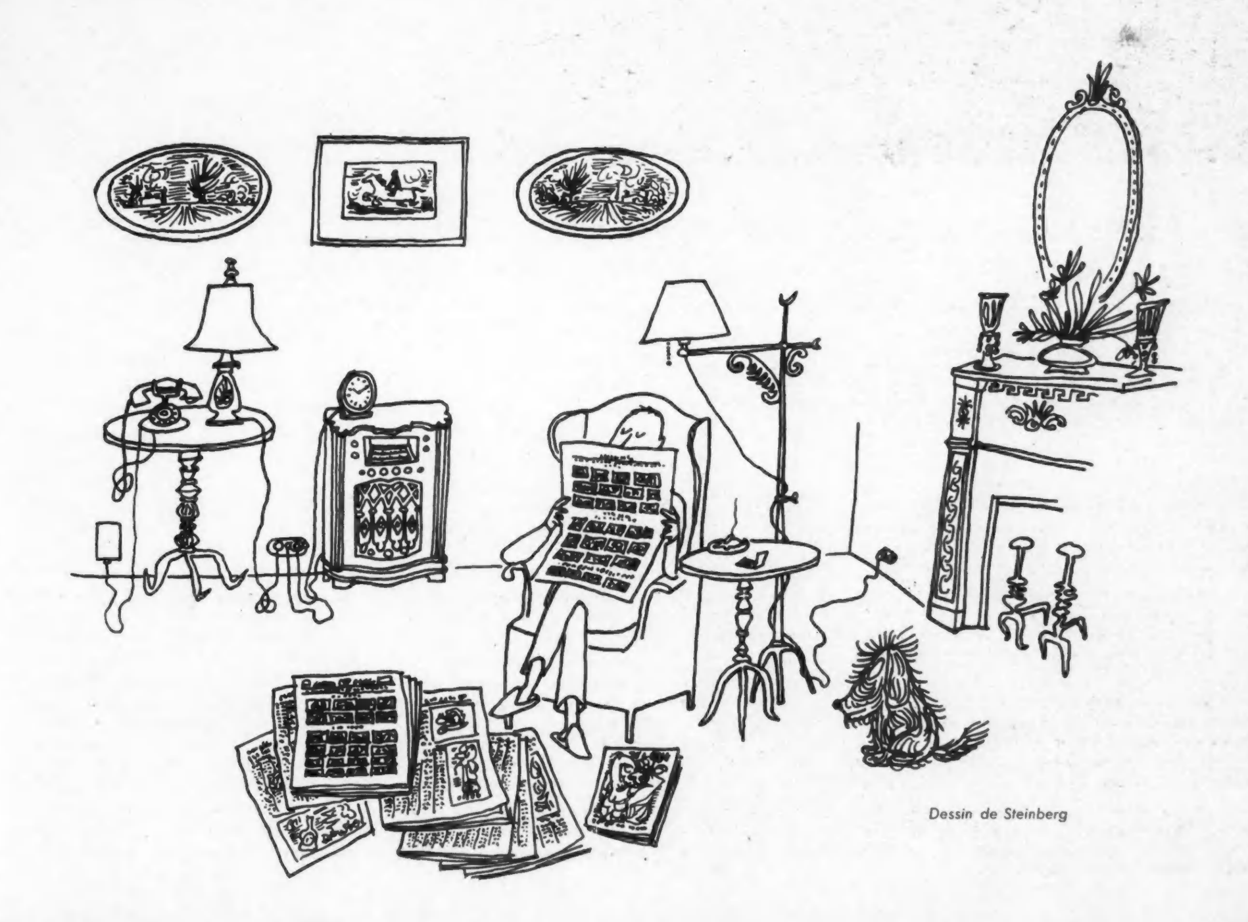
Psychologue et technicien, l'architecte d'intérieur, dans une collaboration avec un client averti, ou par l'intérêt qu'il peut susciter chez un autre moins évolué, est mis à même de créer des salles de séjour où le fonctionnel et le poétique ne sont plus qu'une même chose, réussite qui, dans tous les temps, a contribué à former le « style », expression durable d'une époque.

Une partie de la salle de séjour dans les intérieurs modernes est souvent aménagée pour le service du repas, en liaison directe avec la cuisine par des éléments fixes ou mobiles. Isolé ou non du reste de la salle par une cloison mobile ou un élément bas fixe, cet espace généralement traité en retrait, prolonge la perspective de la salle de séjour et ajoute encore au sentiment de liberté que doit donner tout volume bien proportionné et de dimensions suffisantes.

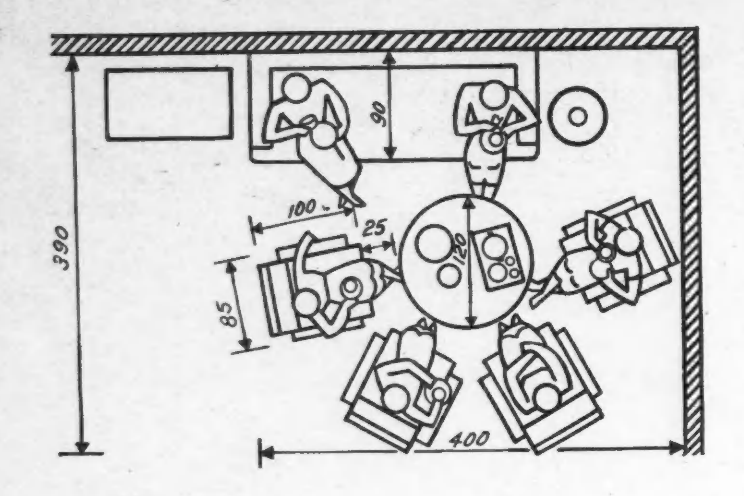
La situation de la salle de séjour dans l'ensemble des Centres est étudiée de telle façon que cette pièce puisse être ouverte, en concurrence avec les chambres, sur la terrasse, s'il en existe une et qu'elle intègre, lorsque c'est possible, les perspectives paysagistes les plus agréables L'ensoleillement le plus complet assure à la pièce un éclairage naturel et l'éclairage artificiel relevant des techniques les plus récentes offre des possibilités de diffusion et de localisation de la lumière en accord avec les différents points d'activité de la salle.

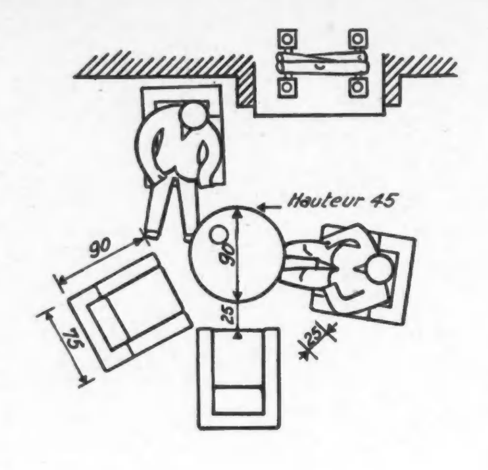
Les vieilles maisons d'autrefois dans lesquelles l'espace n'avait pas été mesuré possédaient en réserve une « chambre d'amis » que les architectes installent maintenant non plus au Centre Sommeil, mais près de la salle de séjour. Devenue le « study » chez les Américains et les Anglais, la Chambre d'Amis reprend dans la vie familiale française un intérêt nouveau. Située dans le plan de la maison ou de l'appartement près de l'entrée et de la salle de séjour, elle offre tout d'abord au père de famille un endroit tranquille où il peut se retirer, quand la salle commune est envahie, pour une lecture ou un travail manuel ou intellectuel C'est le coin interdit aux enfants, où il range ses armes, ses collections. C'est là qu'il peut recevoir des visiteurs qu'il ne veut pas introduire dans l'intimité familiale. Munie d'un lavabo dans un placard et d'un lit encastrable ou repliable, cette pièce de dimensions restreintes devient une chambre suffisante et confortable pour un invité et, aux jours de réception, elle asssure la fonction de vestiaire.

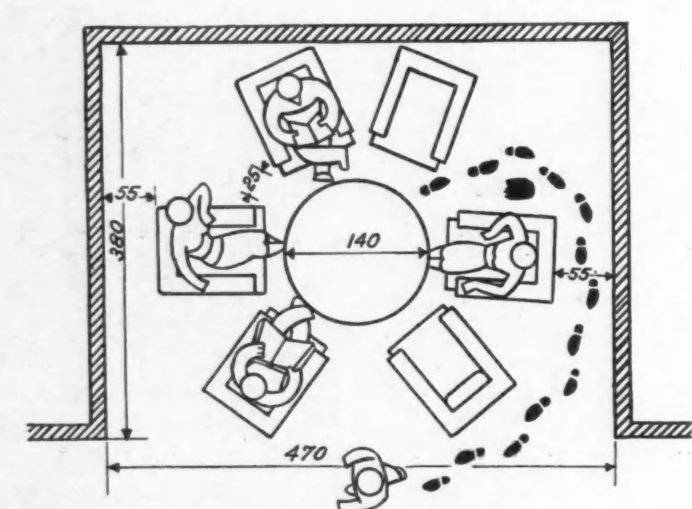
Et les enfants ? La salle de séjour peut les abriter le soir au retour de classe et leur offrir un espace pour apprendre leurs leçons ou pour se détendre dans leurs jeux, mais les activités enfantines, aussi bien que celles des adolescents, ont leur place ailleurs, dans le Centre des enfants organisé pour répondre à ces exigences. Cependant, le parc du bébé trouvera tout naturellement sa place dans la salle lorsque s'y tiendra la mère de famille. Une importante étude du Centre des enfants paraîtra dans le prochain numéro de cette revue. — MARIE-ANNE FEBVRE.

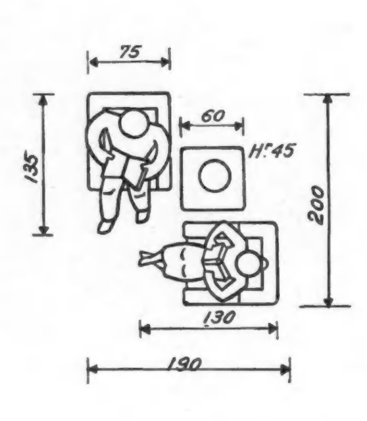


Dessin de Steinberg



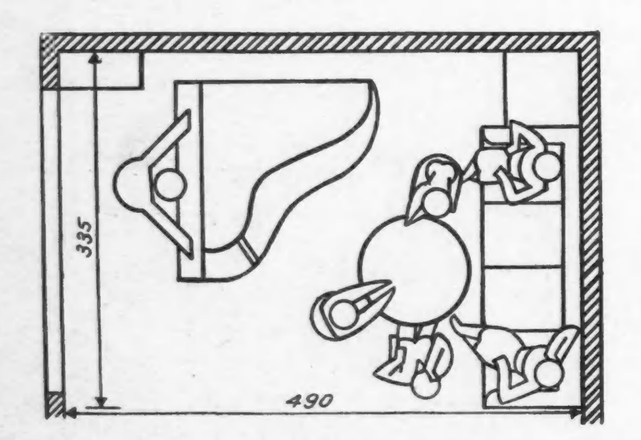






SALLE DE SÉJOUR

NORMES ET VOLUMES D'ENCOMBREMENT



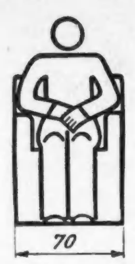
ESPACE = LIBERTE.

Telle devrait être la devise des salles de séjour. Il ne suffit pas, en effet, de donner le nom de « salle commune » ou de « living-room » à une pièce de la maison pour y introduire par là-même le climat de repos et de détente qui doit caractériser cet endroit.

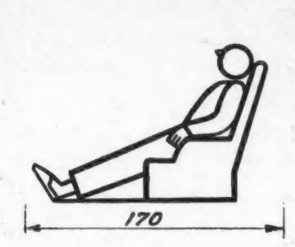
Les normes « minima » ne sont pas de mise ici. Le nombre des membres de la famille influe sur les dimensions requises, d'où l'établissement de divers types d'appartement suivant les besoins des usagers. Un célibataire, un couple, une famille avec deux enfants, une famille de six enfants et plus, autant de « groupes sociaux » aux conditions de vie différentes, réclamant des architectes une compréhension de leurs activités essentielles dans l'espace du logis.

On peut voir ici que les normes d'un centre de réception auquel sont adjoints le centre musical, le coin de lecture, et souvent l'espace pour le « lieu du repas » (voir page 61), demandent que l'on ne s'abuse pas plus longtemps sur l'emploi trop facile de dimensions restreintes ne donnant aucune satisfaction aux besoins physiologiques et psychologiques des intéressés.

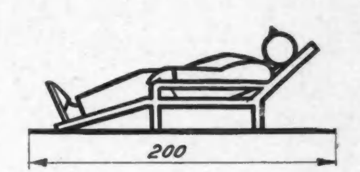
Il faut remarquer, de plus, que les normes ici données ne valent que pour l'encombrement des sièges et des tables, ce qui supposerait un équipement incorporé (murs équipés) pour toutes les fonctions de rangement, au cas où ces mesures seraient adoptées telles que. Au cas contraire, il faudrait prévoir un emplacement supplémentaire pour les meubles à destination de : buffet, bibliothèque, armoire à jeux, vitrine à collection et meuble radio, qui forment le fonds mobilier de toute salle de séjour moderne.





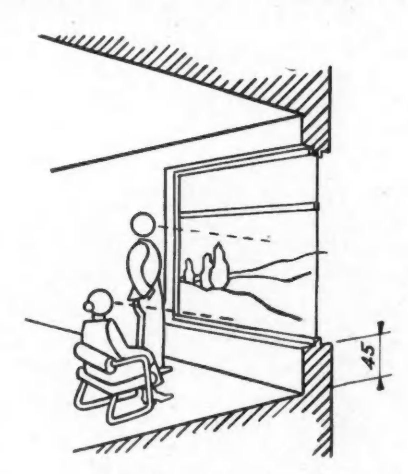


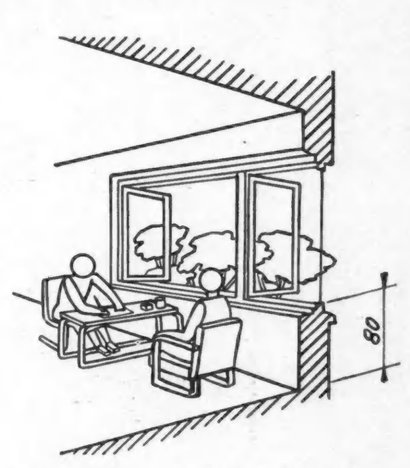




L'accommodation du siège à la fonction qui lui est dévolue prête à des recherches d'ordre fonctionnel et décoratif.
Il n'est pas aussi simple qu'on pourrait le croire d'équilibrer un siège et de l'adapter à des attitudes de repos, qui se ramènent à trois positions : assis, demi-étendu, étendu.
L'intérêt reconnu de l'équipement fixe par l'utilisation rationnelle des murs, redonne au siège, élément principal de l'équipement mobile, une importance qui n'échappe pas aux constructeurs.
Le sens du confort et de la récupération nécessaire des forces dépensées, conduit de plus en plus à l'étude de sièges de grand repos.

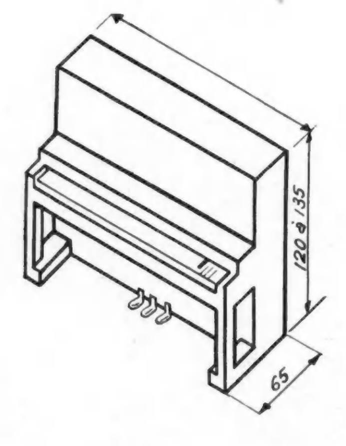


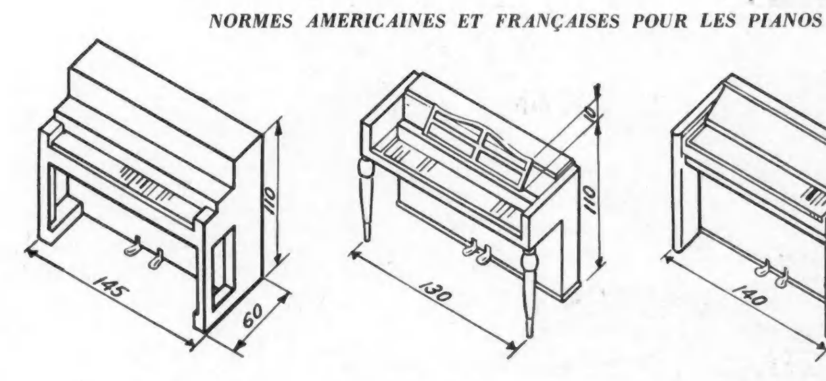


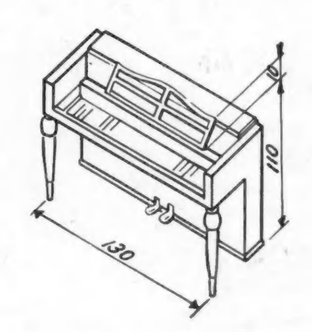


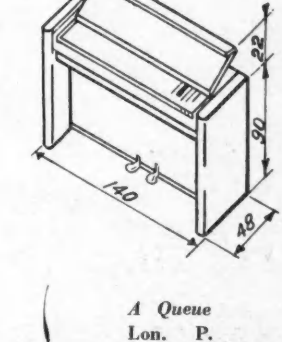
LE PAYSAGE FAIT PARTIE INTEGRANTE DE LA SALLE DE SEJOUR
LE CADRE DES OUVERTURES DOIT LAISSER TOUTE LIBERTE AU JEU VISUEL

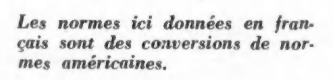
NORMES AMERICAINES ET FRANÇAISES POUR LES PIANOS











Les normes ici données en français sont des conversions de normes américaines.

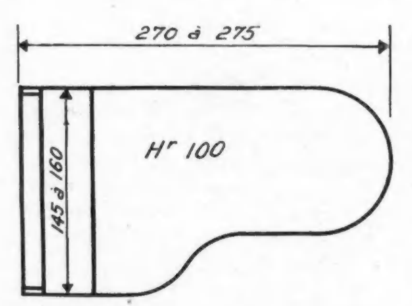
Dimensions des pianos édités en France. (Au delà de ces dimensions il s'agit de modèles spé ciaux pour concerts.)

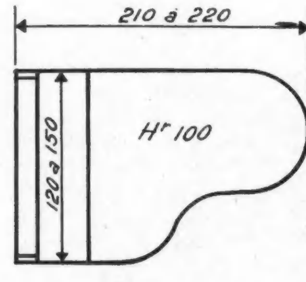
Droits

H.		L.		P.
110	×	142	×	39
129	×	152	×	63
131	×	157	×	66

A Queue

Lon.		P.
130	×	144
146	×	146
164	×	146
200	×	152

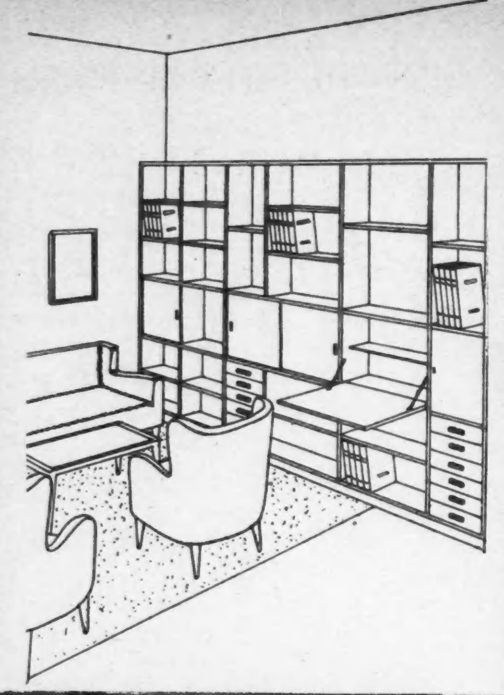


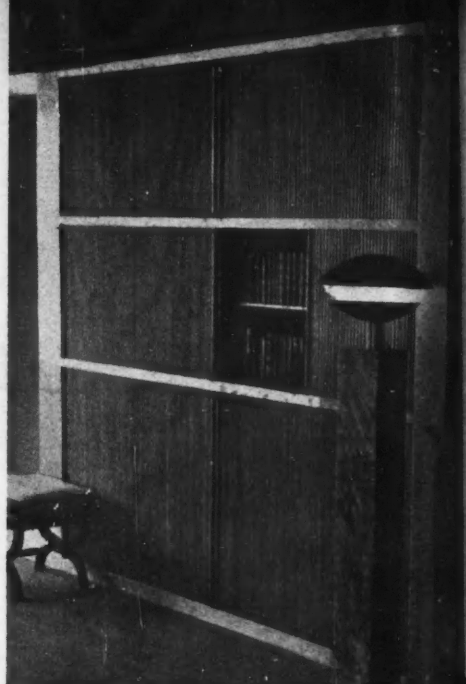


180 à 205
145 à 150
Hr 100

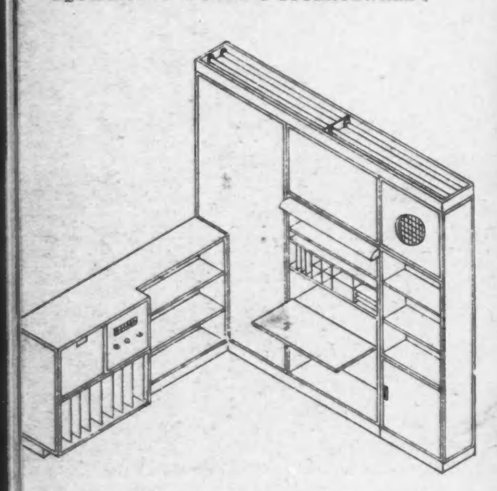
150 à 170
140 à 145
Hr 95 à 100



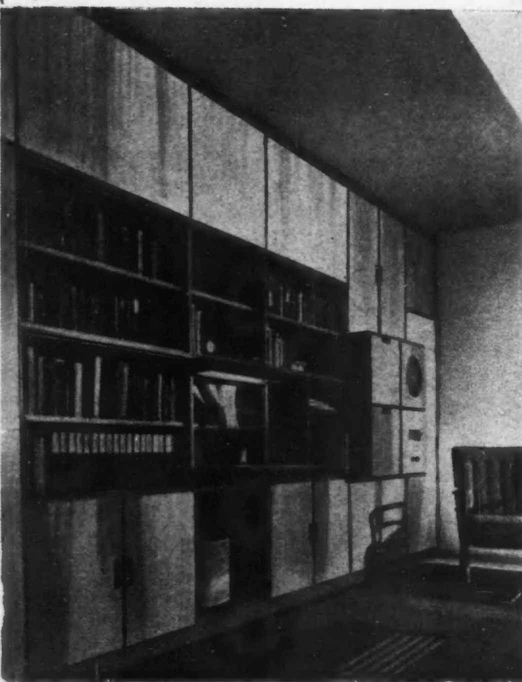




EQUIPEMENT MURAL « STORAGEWALL »



ise, en place rapide grâce à la normalisation des éléments du système de montage. Un mur de trois mètres de long, ux mètres de large, deux faces équipées est installé en is heures par deux ouvriers . un spécialiste et son aide.



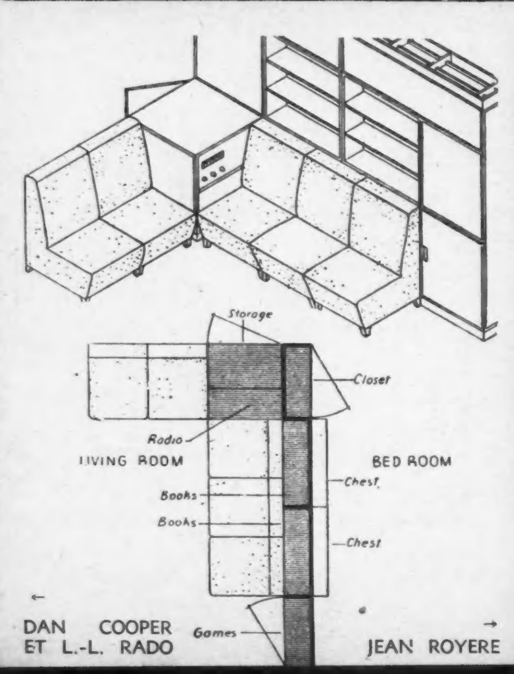
↑ ARCHITECTE PHILIP L. GOODWIN

M

Système d'assemblage très simple, assurant aux pièces une rigidité pafaite. Il s'agit d'une sorte de tenon en acier, semblable à une petite lame de rabot qui se pose en quelques coups de maillet. Invention due à un ancien ouvrier de l'entreprise.

Les canalisations électriques pour l'éclairage intérieur et extérieur des casiers, la canalisation d'eau pour un lavemains éventuel sont gaînés dans la construction Les éléments intérieurs des casiers et armoires sont mobiles et posés sur socle.





← DAN COOPER ET L.-L. RADO

JEAN ROYERE →



DANS LA SALLE DE SÉJOUR

★

LE MUR ÉQUIPÉ

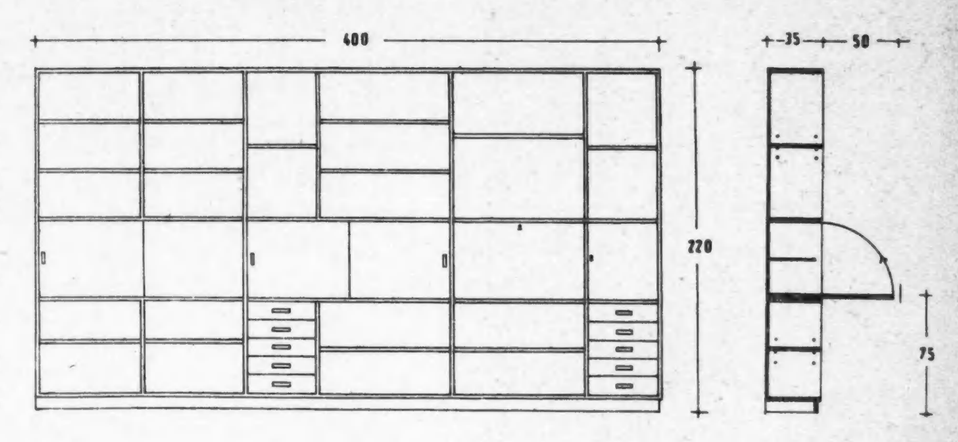
Une tendance très nette de l'architecture moderne vise à l'incorporation de l'équipement de rangement dans l'ossature intérieure du logis. De là, ces murs équipés supplantant peu à peu le meuble traditionnel, élément mobile dont les exemplaires les plus réussis sont inadaptables — sous peine de perdre leur caractère et leur beauté propre — aux combinaisons fonctionnelles que réclament nos contemporains.

Le principe du mur équipé est à base de standardisation et de normalisation d'éléments variés : casiers, tiroirs, armoires, susceptibles de former des compositions d'ensemble d'une diversité infinie. Chaque complexe établi pour une donnée particulière suivant les besoins et les dimensions des locaux est utilisé soit en incorporation à une paroi, soit comme séparation entre deux volumes du logis.

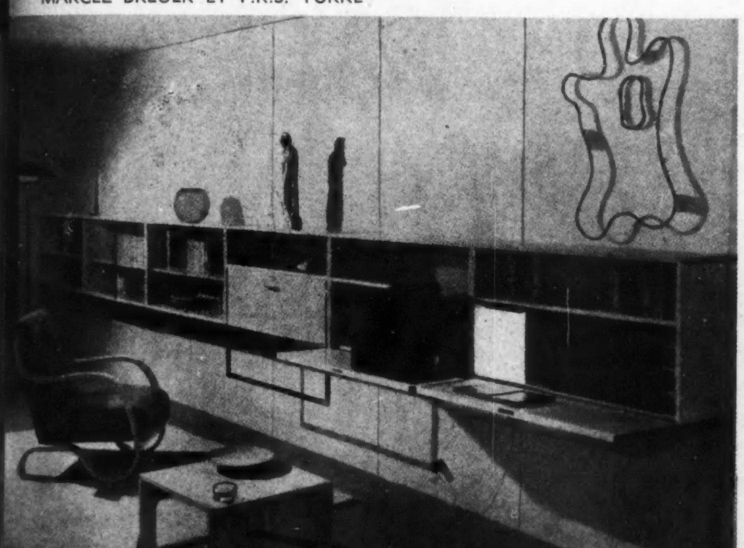
Dans la salle de séjour, le mur équipé offre une solution parfaite aux recherches de rangement concernant la bibliothèque, la discothèque, la radio, les collections. Un bureau abattant est presque toujours compris dans l'ensemble.

L'effet architectural varie suivant la disposition des volumes équipés ou l'alternance de parties équipées et de parois non munies de casiers.

L'encastrement mural des éléments prête à une esthétique de netteté et de légèreté, d'un mouvement agréable. La réduction de l'encombrement, la facilité de l'entretien, et la multiplication des services sont des avantages incontestés et appréciés des usagers.



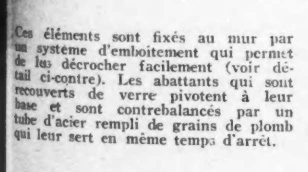
MARCEL BREUER ET F.R.S. YORKE



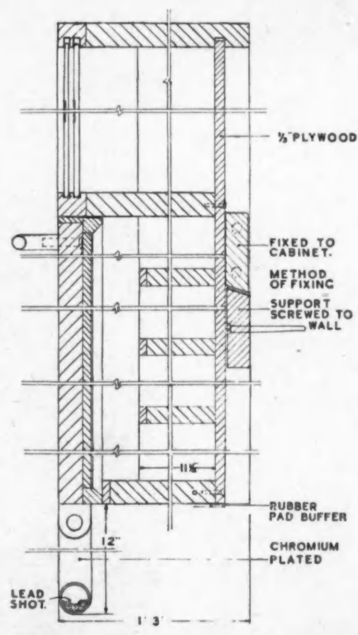
LOUIS SOGNOT

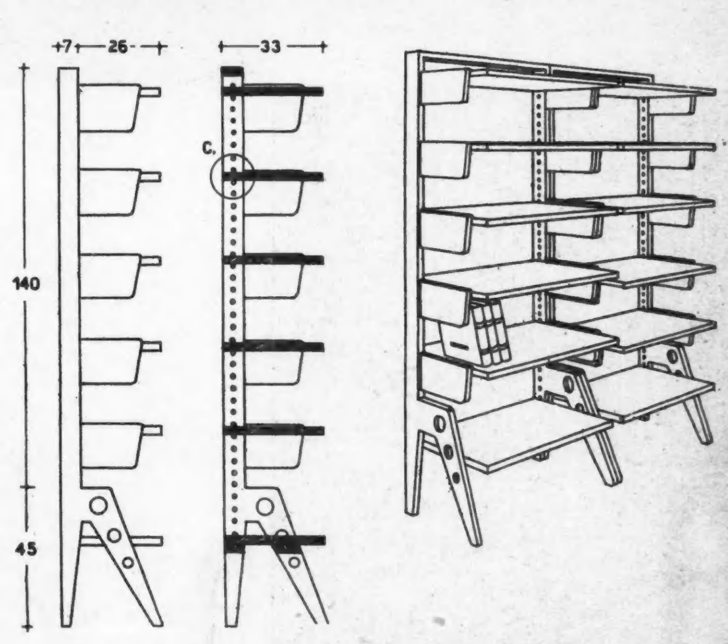


La bibliothèque comporte un principe pour double épaisseur de livres. Des caissons mobiles sur rail permettent d'utiliser les 2/3 de la surface en supplément.



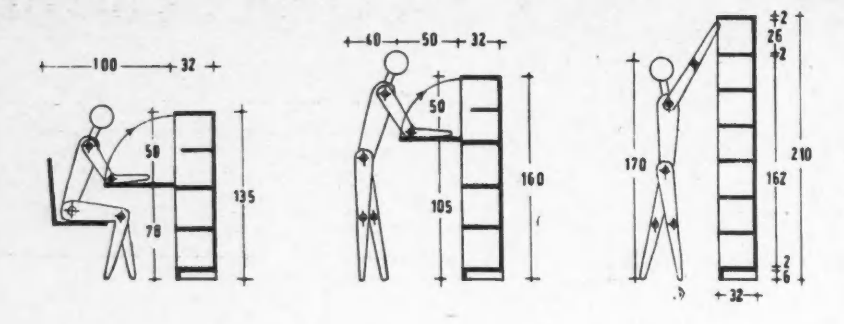
Ces éléments sont fixés au mur par un système d'emboitement qui permet de les décrocher facilement (voir détail ci-contre). Les abattants qui sont recouverts de verre pivotent à leur base et sont contrebalancés par un tube d'acier rempli de grains de plomb qui leur sert en même temps d'arrêt.





Document extrait de « Elementi E Mesure par l'Arredomento »





A GAUCHE ET CI-DESSOUS : MEUBLE POUR DIVERS USAGES EN TECK NATUREL CIRE, PAR ANDRE RENOU ET JEAN-PIERRE GENISSET

Edité par la Crémaillière

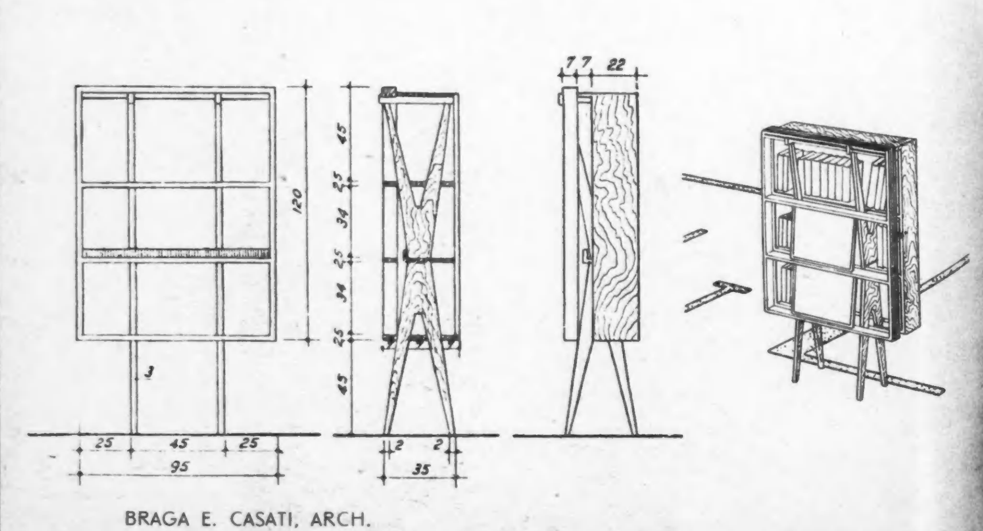


MEUBLES BIBLIOTHÈQUES



CI-DESSOUS : MEUBLE-BIBLIOTHEQUE DE MARCEL GASCOIN





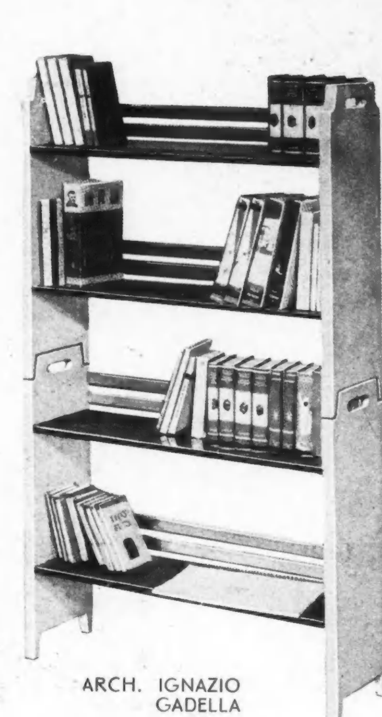
BRAGA E. CASATI, ARCH.

BIBLIOTHÈQUES ÉTAGÈRES A ÉLÉMENTS DÉMONTABLES

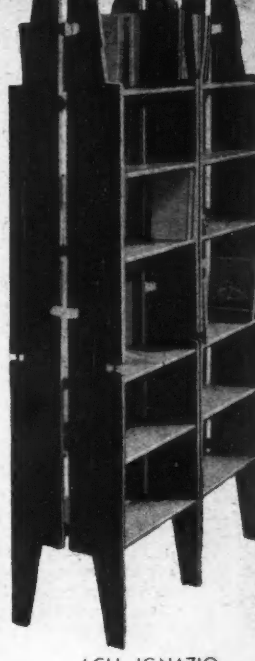
ETAGERES STRUB (Suisse)

Parmi les meubles démontables, les étagères STRUB présentent un excellent modèle d'équipement combinable qui peut être agrandi ou diminué à volonté, et prêter à des dispositions variées.

Des tablettes et des croisillons normalisés de différentes grandeurs sont emboîtés et retenus par des goupilles, supprimant clous et vis, et des pièces supplémentaires, parois et portes transforment les étagères en meubles d'appartement. (Voir buffet, page 65.)



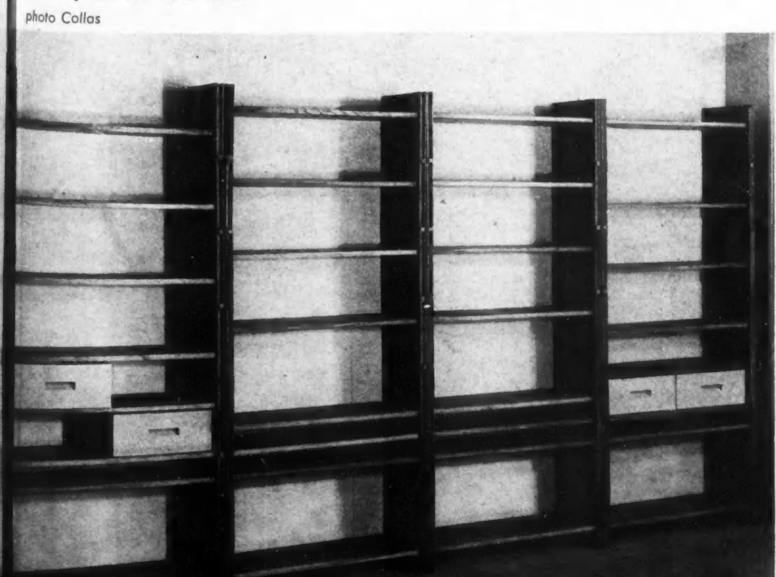
ARCH. IGNAZIO GADELLA



ACH. IGNAZIO GARDELLA

Avec un élément unique, Gascoin a construit un meuble où l'on peut placer des livres de toutes dimensions sans perdre de place. L'élément comporte une tablette et deux montants et la tablette est placée au tiers des montants. Si l'on superpose deux éléments tablette du côté des tiers, on obtient la hauteur des in-octavo, du côté des deux tiers, celle des in-quarto. Une fixation spéciale permet de poser une tablette sans montants au niveau de la baguette de jonction de deux éléments. On obtient alors, du côté des tiers la hauteur de la boîte à courrier et des dossiers à plat; du côté des deux tiers la hauteur des deux tiers, c'est-à-dire la même hauteur que celle donnée par deux éléments superposés du côté tiers.

photo Collas





MARCEL GASCOIN

Documents « Le Décor d'Aujourd'hui »

SALLE DE SÉJOUR

★

BIBLIOTHÈQUES ET MEUBLES DÉMONTABLES

Les meubles démontables, résultat logique de la construction en série, ne permettent pas seulement aux grandes firmes d'user de facilités de stockage et de transport, appréciables à notre époque, mais encore offrent-ils aux usagers des ensembles fonctionnels, d'où l'harmonie des proportions n'est pas exclue.

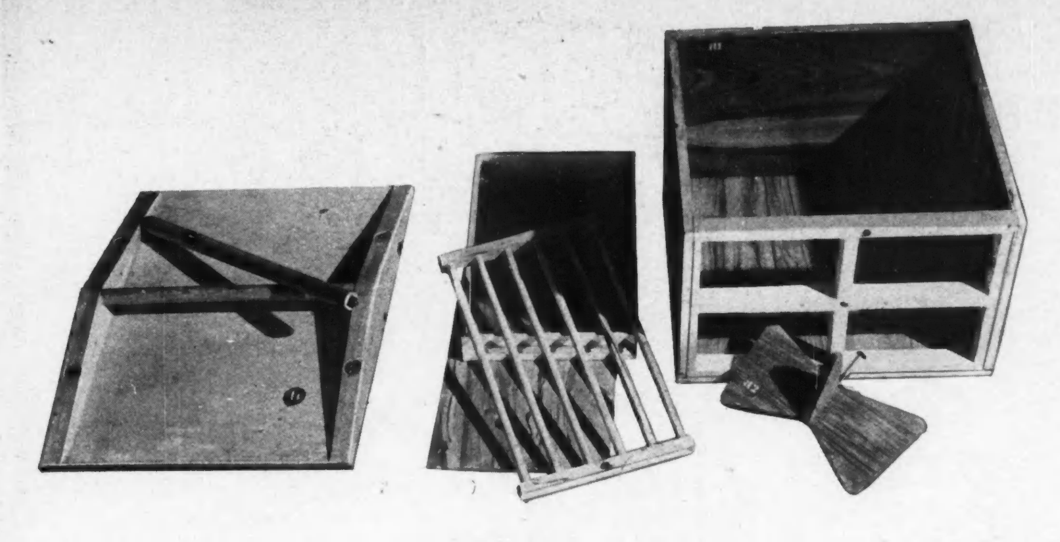
Combinables le plus souvent, ces mobiliers légers et solides munis de combinaisons de rangement fort ingénieuses, introduisent dans les loyers modestes, un confort et une fantaisie dont le sens et la pratique s'étaient perdus dans le fatras des horreurs éditées par des firmes méconnaissant les règles les plus élémentaires du goût.



NORDISKA COMPANIET

hoto Novelli - Doc. Techna

EUGENIO GENTILI



QUELQUES ELEMENTS DE MEUBLES DEMONTABLES ITALIENS

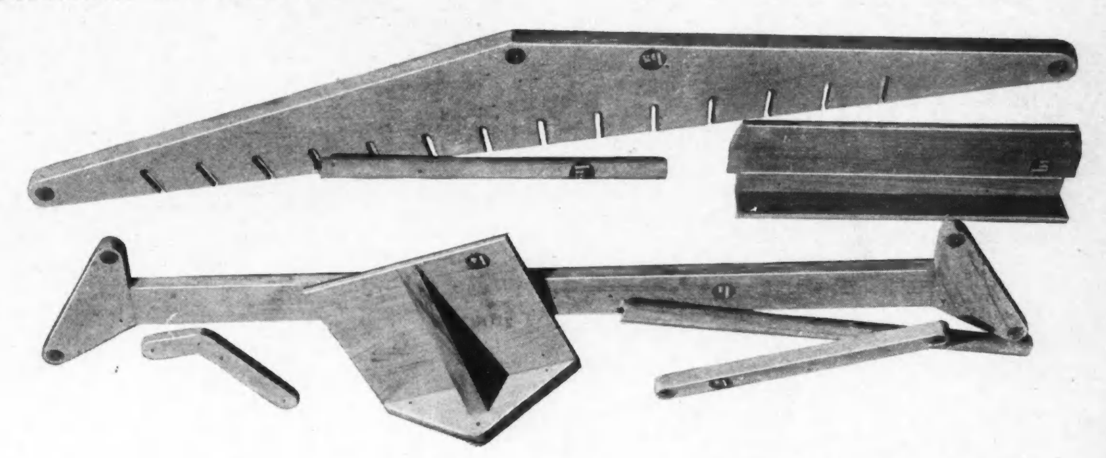
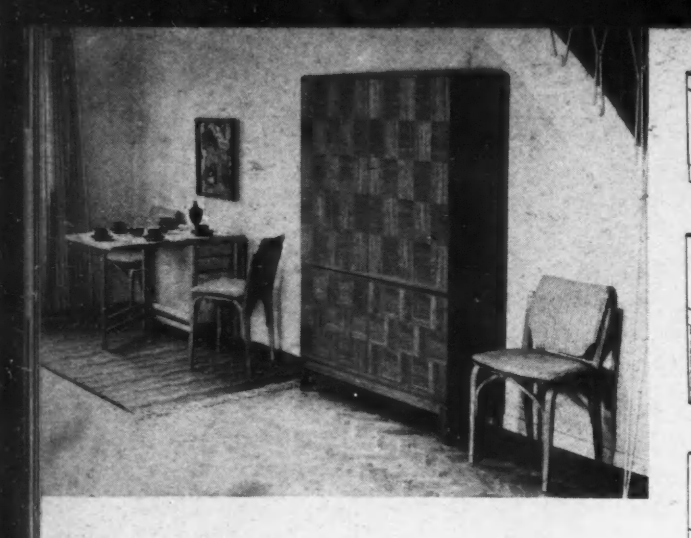
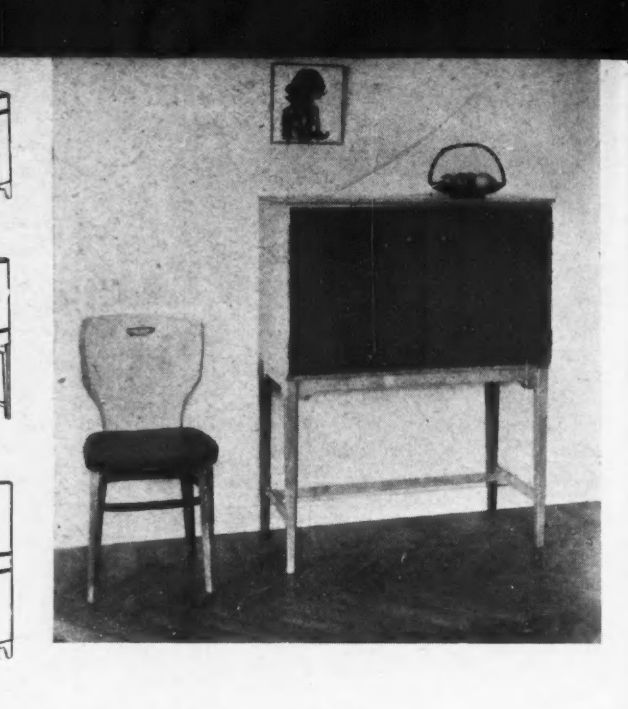


Photo Novelli - Doc. Techno



EUGENIO
GENTILI





MEUBLES COMBINABLES ET DÉMONTABLES



Nous présentons ici un ensemble d'équipements pouvant convenir aussi bien à la pièce réservée, dite « salle à manger » qu'à la « salle de séjour » où s'exercent des activités diverses. Ces équipements sont de lignes simples, ils conviennent à une époque où la recherche de la commodité doit s'allier à une certaine élégance sans s'écarter d'une règle économique tenant compte d'une clientèle à budget moyen. Nous ne voulons pas dire que les réalisations étrangères présentées ici, s'adaptent sans modifications au goût français. Mais on devra reconnaitre (pour en tirer parti) que l'effort de la Suède pour mettre au niveau des travailleurs à revenus moyens un équipement domestique de goût et de qualité est absolument remarquable. Nous avons dit à propos du repas dans la cuisine le sens de l'intimité confortable chez les Américains et chez les Anglais. Là, comme en Suisse, on notera la variété et l'intimité données par des notes personnelles de tapis tissés, ou de choix d'éléments interchangeables.

La Nordiska Kompaniet édite des séries d'éléments qui se prêtent à des combinaisons multiples. Les socles bas peuvent recevoir des buffets à un ou deux étages, des éléments de bibliothèque ou de bureau. Les mêmes socles fournissent des petites tables ou des banquettes.

Les buffets pour rangement de la vaisselle comprennent des rayons de hauteur réglable, et des rayons tiroirs faisant office de plateau (voir page 67, rangement de la vaisselle).

Tous les sièges — ainsi que les meubles — sont démontables, et susceptibles d'être rapidement mis en place par quelques vis. Les tissus édités par la Nordiska Kompaniet ajoutent à ce mobilier de fabrication soignée, une note de recherche plaisante. La variété des bois employés, et leur disposition en marqueterie ou alternances de tons clairs et de tons soutenus, contribue à éliminer de ces ensembles de série toute menace d'uniformité. Nous sommes loin ici des boursoufflures dont le marché français est inondé par de grandes firmes commerciales à qui nous devons un abaissement du goût populaire. Souhaitons que la réussite de la Nordiska Kompaniet soit pour nos architectes-décorateurs un encouragement à poursuivre les études d'équipement de la maison, en accord avec les ressources des techniques modernes en délaissant des chemins routiniers dans lesquels ils risquent de s'enliser.





FAUTEUILS
DEMONTABLES

ELIAS SVEDBERG
arch.



NORDISKA
KOMPANIET



MEUBLES
DE SERIE
U. S. A.

WURSTER, BERNARDI,
ERNEST J. KUMP



DANS LA SALLE DE SEJOUR

LE CENTRE DE RÉCEPTION

La vie sociale de la famille doit pouvoir se donner libre cours à l'intérieur du foyer, alors même que des activités de groupe offrent à l'extérieur des échanges de tout ordre aux adultes et aux adolescents vivant sous le même toit. Les réceptions amicales sont l'expression première de la vie de société.

Différents dans leur conception, mais établis pour assurer l'aisance confortable des visites d'amis, ces équipements venus de divers pays montrent tous le désir qui anime leurs achitectes : introduire dans la maison un aménagement fonctionnel, normalisant d'heureuses proportions et créant le climat de liberté et d'intimité qui doit caractériser les constructions à venir.



WERNER M. MOSER

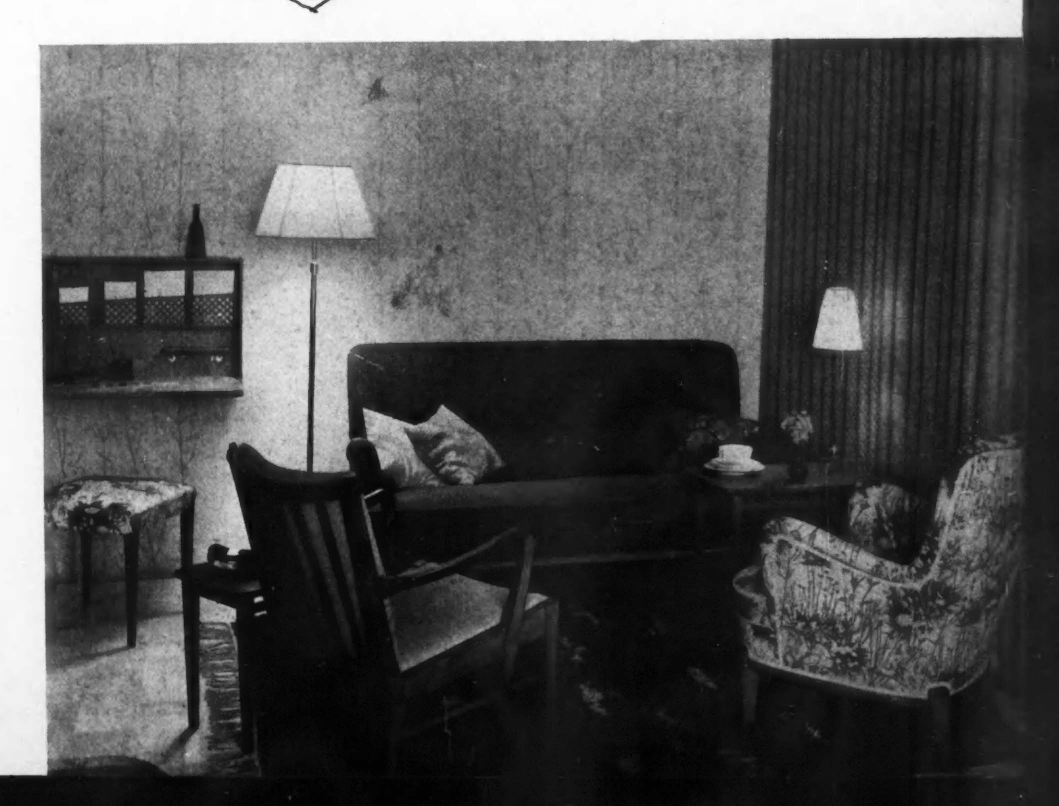


MEUBLES
DE SERIE
FRANCE

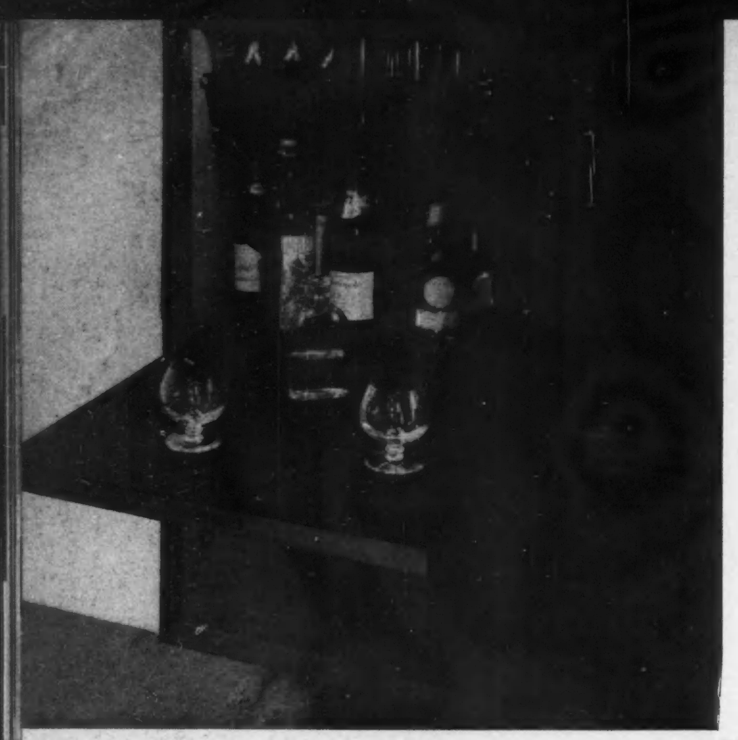
RENE GABRIEL



JAMES A. MITCHELL ET
DAHLEN K. RITCHEY, ARCH.
(Document Archit. Forum.)

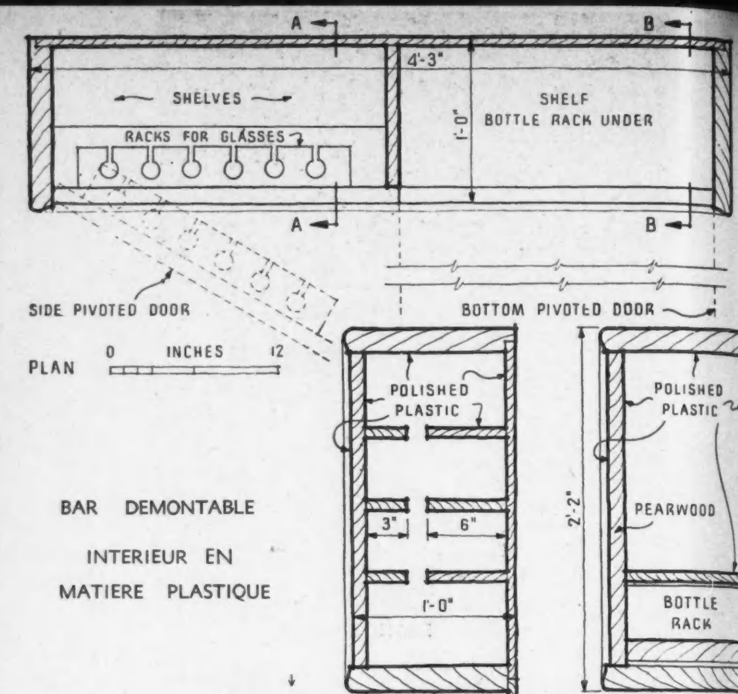


MEUBLES
DE SERIE
SUEDOIS



RENOU ET GENISSET (Edité par La Crémaillère)

BARS D'APPARTEMENTS

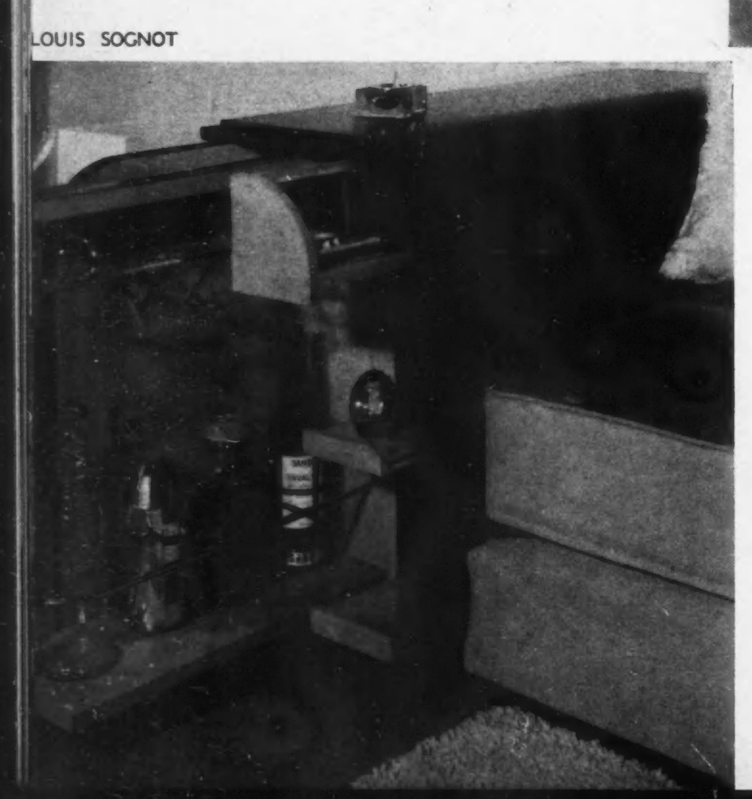


BAR DEMONTABLE

INTERIEUR EN MATIERE PLASTIQUE

PAUL BRY

LOUIS SOGNOT



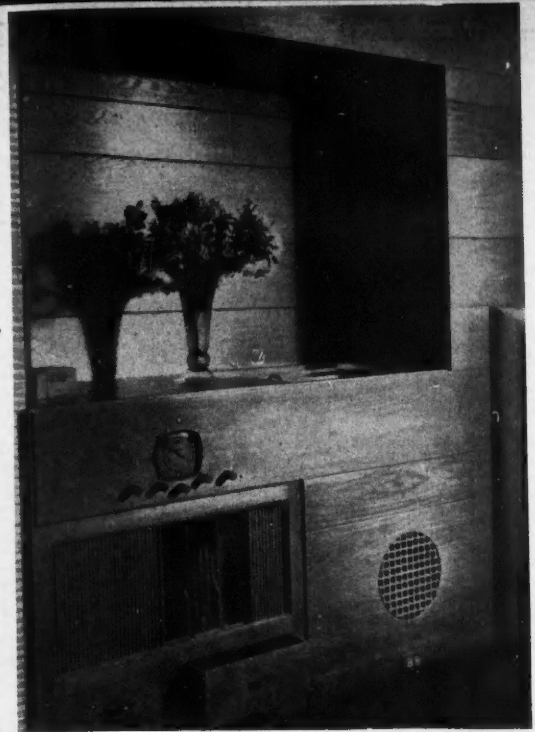
PHONOGRAPHES - POSTES "RADIO"

La musique, avec la radio et le phonographe, a pénétré maintenant dans tous les milieux. Déjà des meubles spéciaux sont passés dans le commerce, superposant les deux appareils, mais bien souvent leur forme ou leur matière ne s'accordent en rien avec l'ensemble de la pièce où on les introduit.

Ces meubles fonctionnels sont le plus souvent une erreur dans la fabrication en série. Aussi, la tendance très nette des architectes d'intérieur est-elle d'incoroporer ces appareils - et la discothèque - soit à l'architecture même de la pièce, soit à l'ensemble du mobilier. Dans le premier cas, on a à faire, ou bien à une disposition particulière, résultant d'une demande du client, ou bien à une disposition de série étudiée pour les différents appartements d'un immeuble ou d'un groupe d'habitations.

L'une et l'autre solutions peuvent d'ailleurs présenter des rapports étroits, qu'il s'agisse d'une maison particulière, ou d'un appartement d'immeuble, la disposition d'un mur ou d'une séparation basse offrant les mêmes avantages.

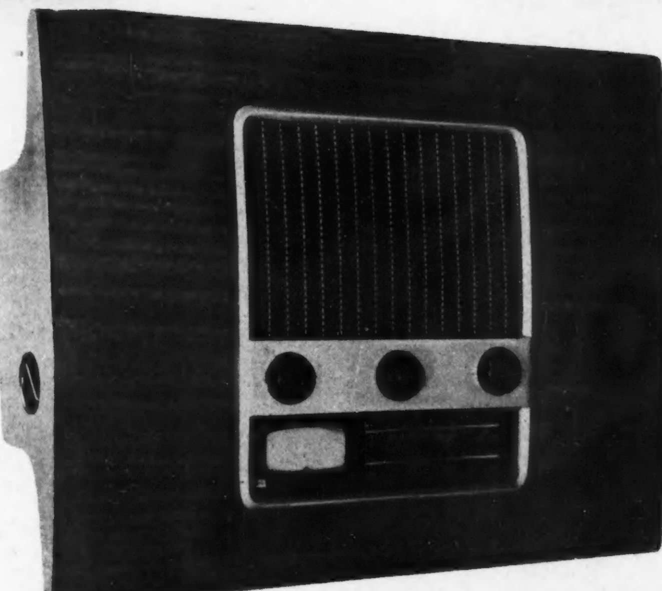
Dans le cas des appareils incorporés à des meubles utilisés aussi à d'autres fins, on peut trouver d'excellentes solutions telles que celle présentée par Renou et Genisset dont nous donnons ici un détail.



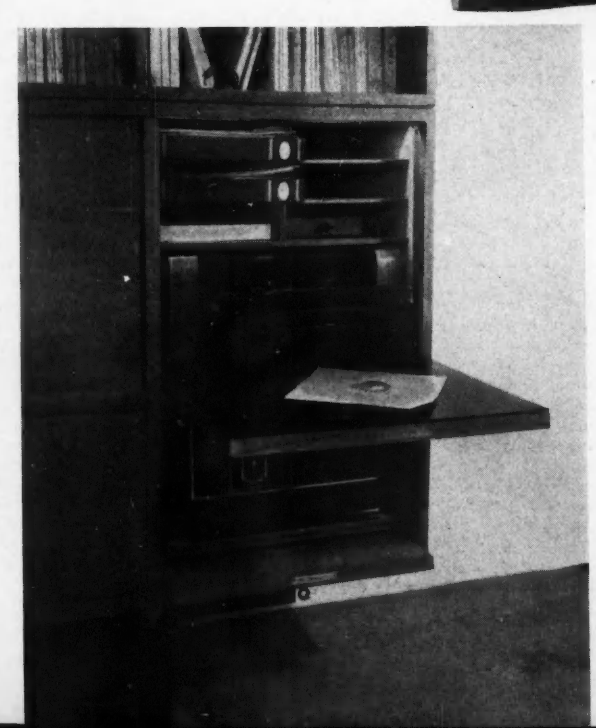
MUSGRAVE HYDE, ARCH.



FRANCO ALBINI



MURPHY RADIO LTD

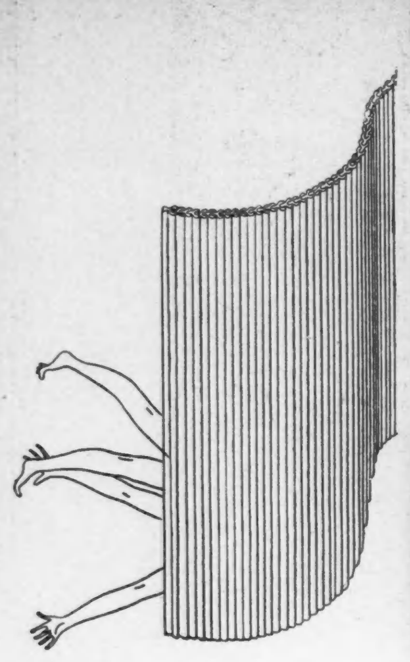


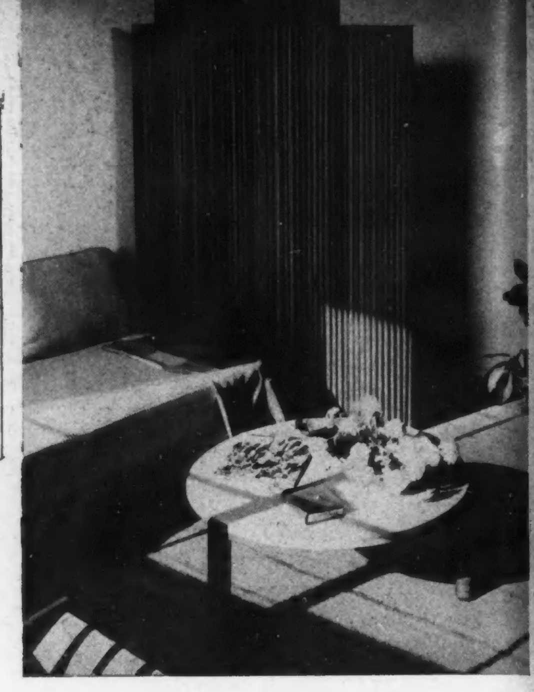


← →

RENOU ET GENISSET

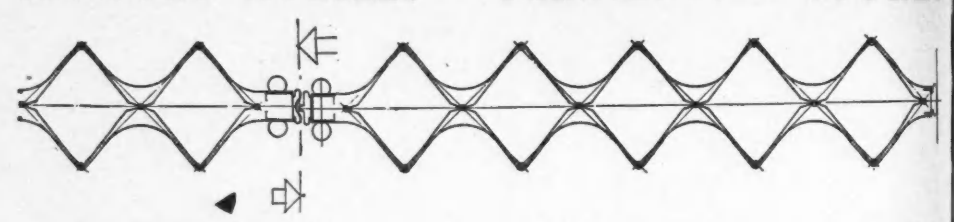






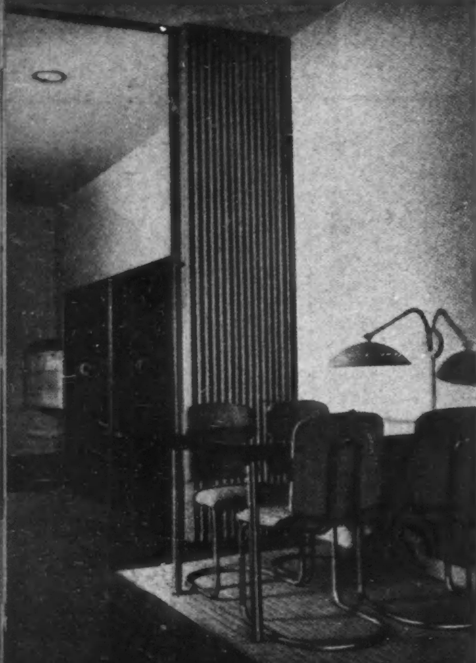
PARAVENT A LAMES DE BOIS ARTICULEES

CLOISONS MOBILES - PARAVENTS - STORES



CLOISON MOBILE KIRSCH

Fonctionne sur rail unique encastré ou fixé au plafond sans guide au sol. Assure une certaine isolation phonique par sa double paroi en forme d'X. Encombrement replié : 10 cm. par mètre.

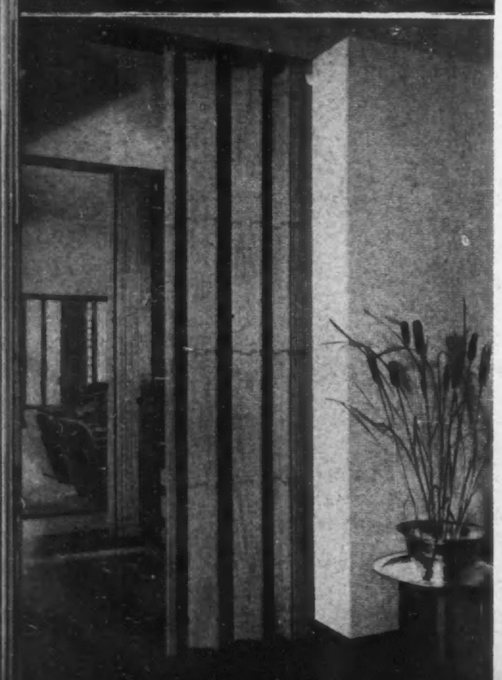


CLOISON PLIANTE ACCORDEON
CLASSMANN-BONHOMME

Faible encombrement. Isolement phonique. Exécution dans toutes les essences de bois.

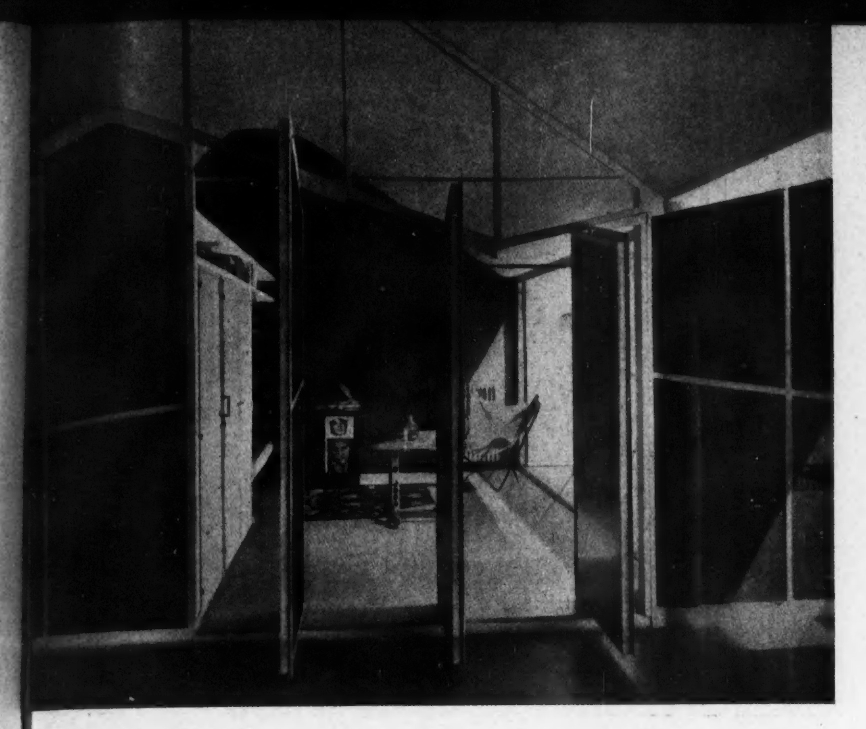
SANDERS ET
BRECK, Arch.

CLOISONS SOUPLES EMPLOYEES A LOS ANGELES
R.-D. JOHNSON, MERRIL, WILSON ET ALEXANDRE, Arch.

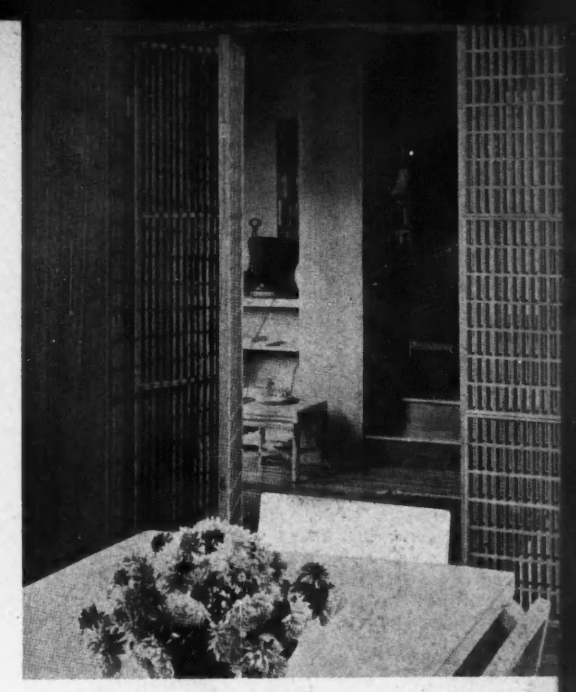


WILLIAM F.
DEKNATEL

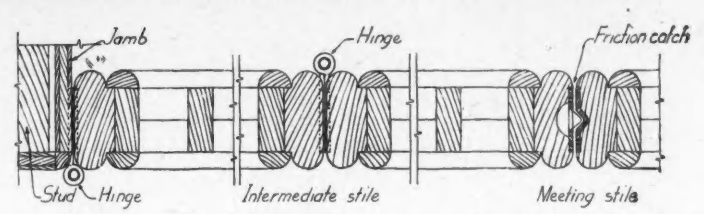




CLOISON A TROIS ELEMENTS OUVRANTS. A. BONET, V. BARROS ET A. LOPEZ



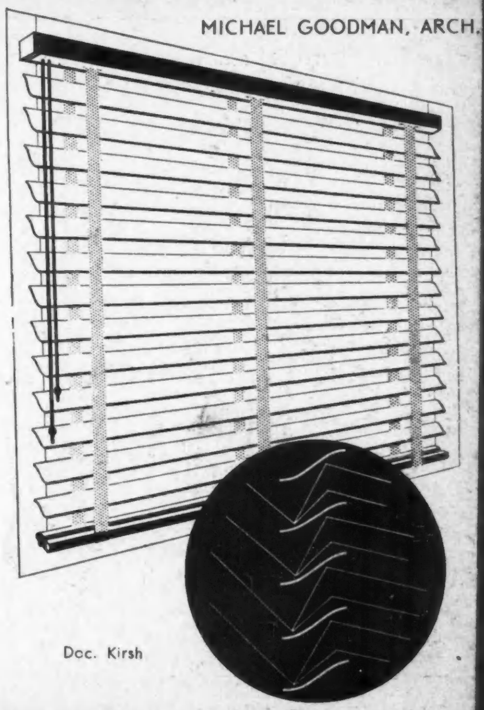
MICHAEL GOODMAN, ARCH.



COUPE SUR LA CLOISON DE L'ARCHITECTE MICHAEL GOODMAN

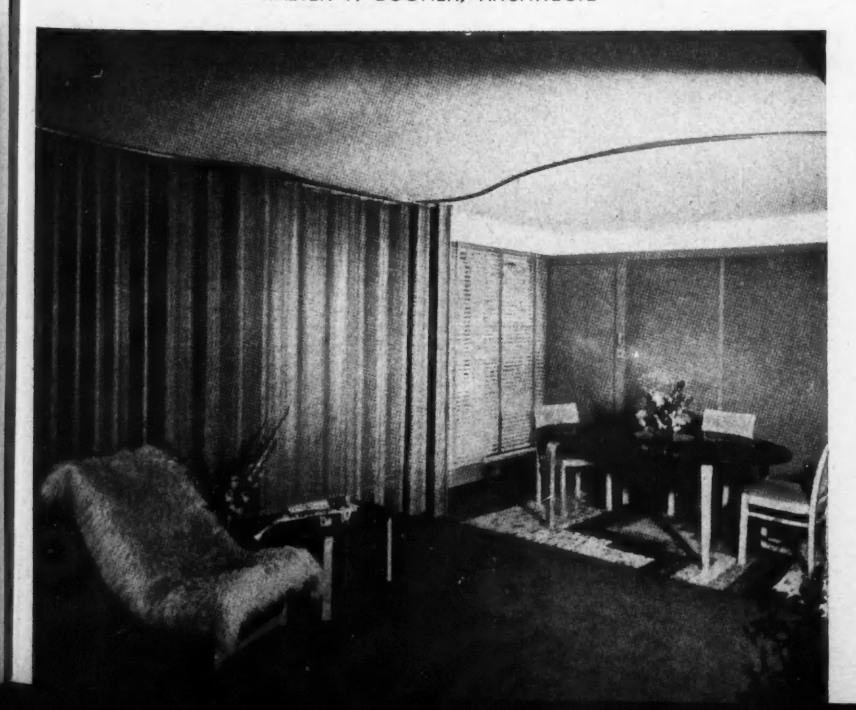
***CI-CONTRE ET EN BAS A DROITE :** Store métallique, système vénitien, permettant de régler l'admission de la lumière et de contrôler l'aération. Ce store est monté avec des lames d'acier très mince (3/10 de m/m), souples, incurvées, laquées à haute température : les rayons solaires, réfléchis d'une lame sur l'autre donnent à celles-ci un aspect translucide qui en fait toute l'originalité. Encombrement minimum quand le store est remonté (4 cm. par mètre).*

Ces stores se placent, à l'intérieur des pièces, entre les fenêtres et les rideaux ou voilages. (Documents Kirsch.)



Doc. Kirsh

CLOISON ESCAMOTABLE SUSPENDUE A UNE GLISSIERE COURBE
WALTER F. BOGNER, ARCHITECTE

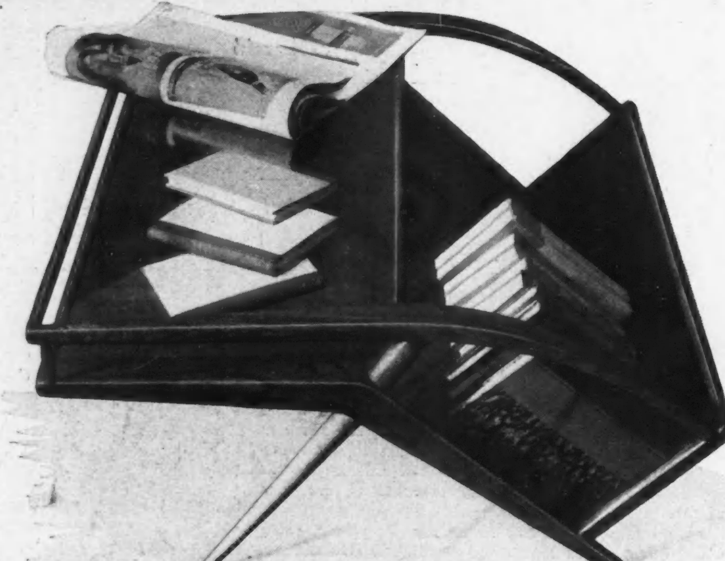






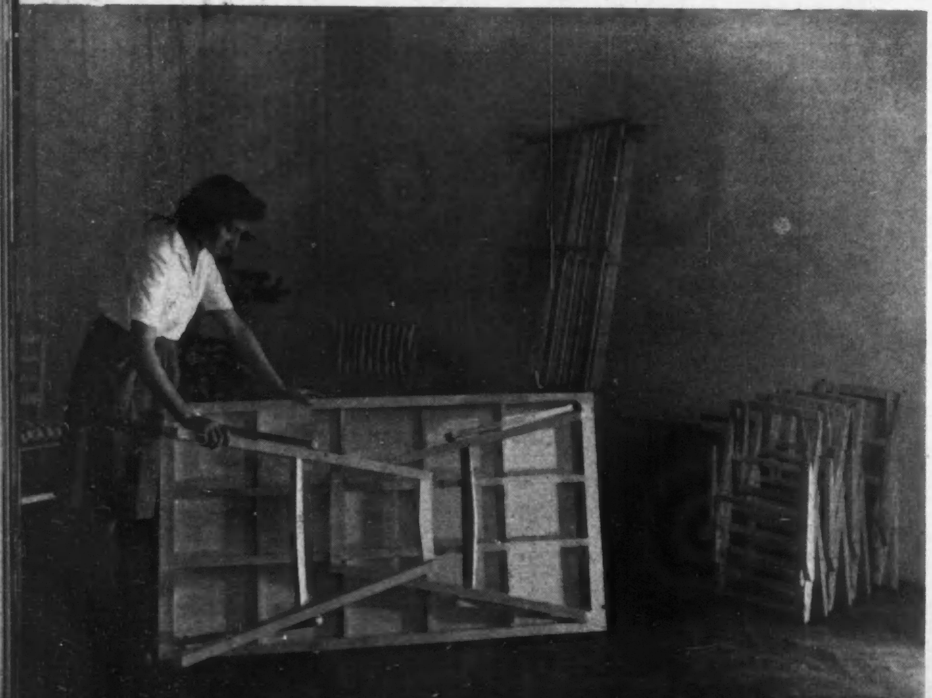


EUGENIO GENTILI Photo Novelli Doc Techna·



CARLO DE CARLI

EUGENIO GENTILI



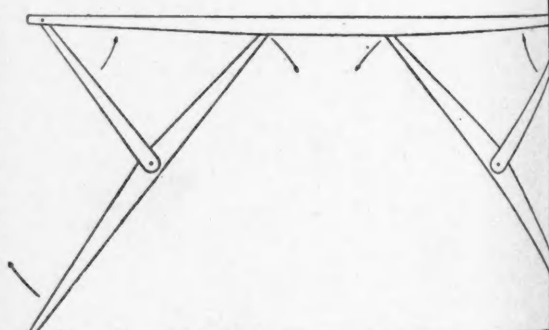


TABLE DEMONTABLE
WOHNHILFE (Suisse)

MEUBLES DE SÉRIE

★

TABLES DE SÉRIE
PLIANTES OU DÉMONTABLES

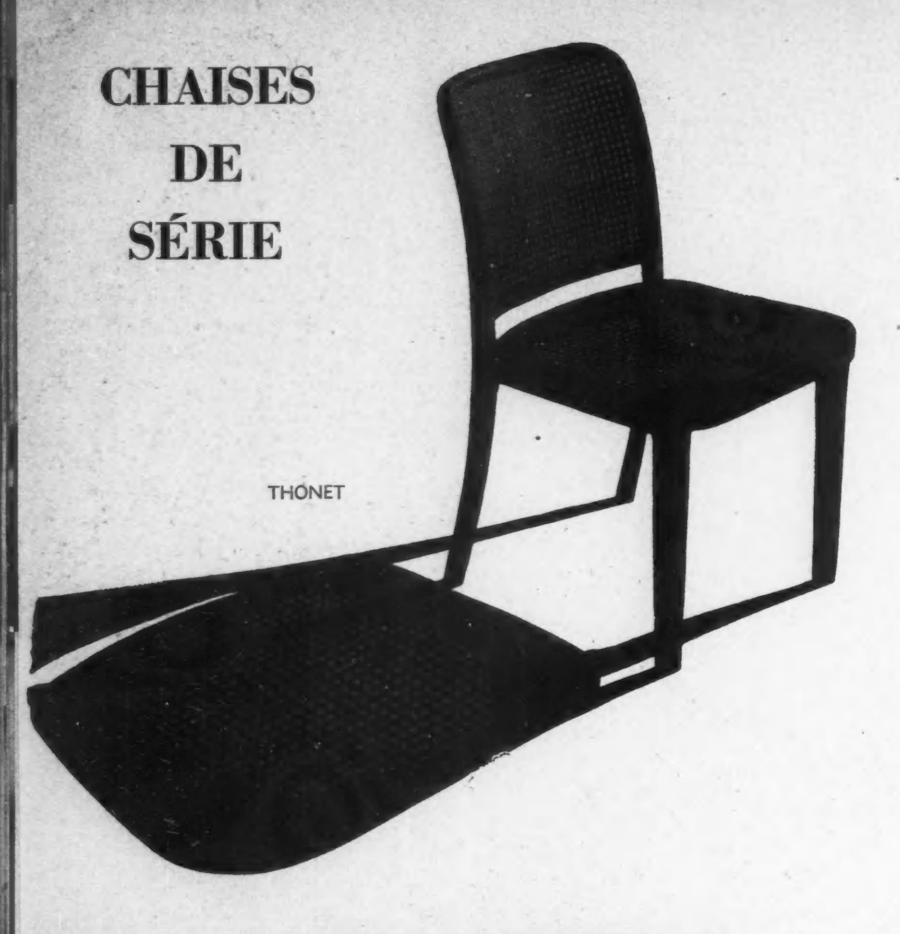


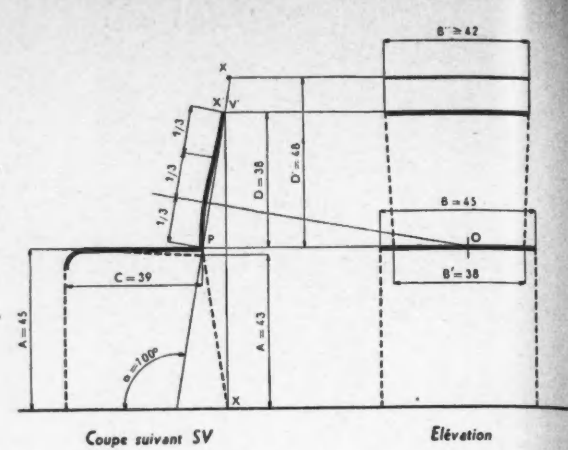
WERNER MOSER (ZURICH). TABLE PLIANTE

CHARLOTTE
PERRIAND

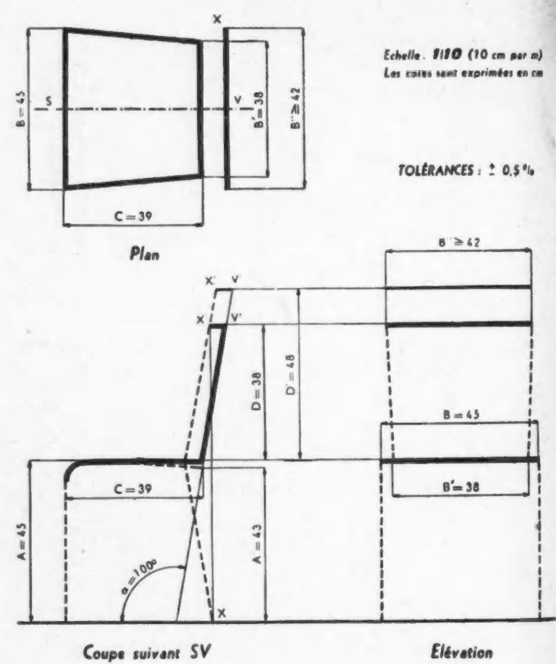
JEAN PROUVE
TABLE DEMONTABLE

CHAISES DE SÉRIE

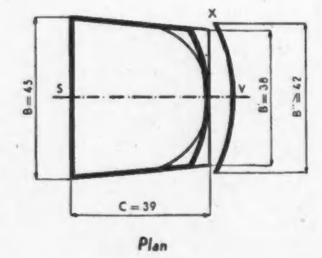

THONET



NORMES FRANÇAISES




WOHNHILFE (Suisse)

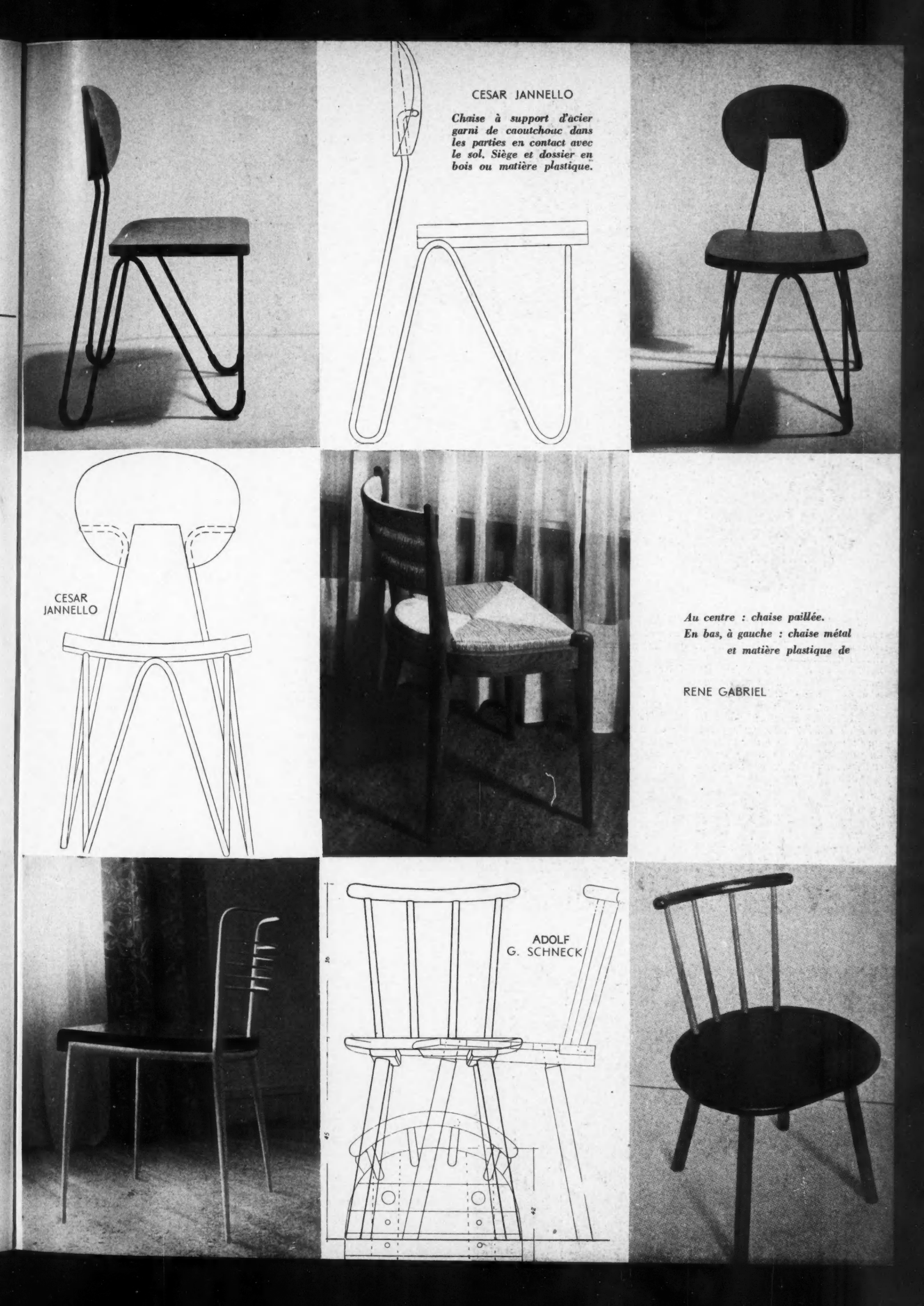




Les normes de volume d'encombrement pour les chaises dites de série, c'est-à-dire correspondant à l'emploi de données économiques de fabrication, sont susceptibles de recevoir des applications diverses quant aux formes et au matériau choisi.

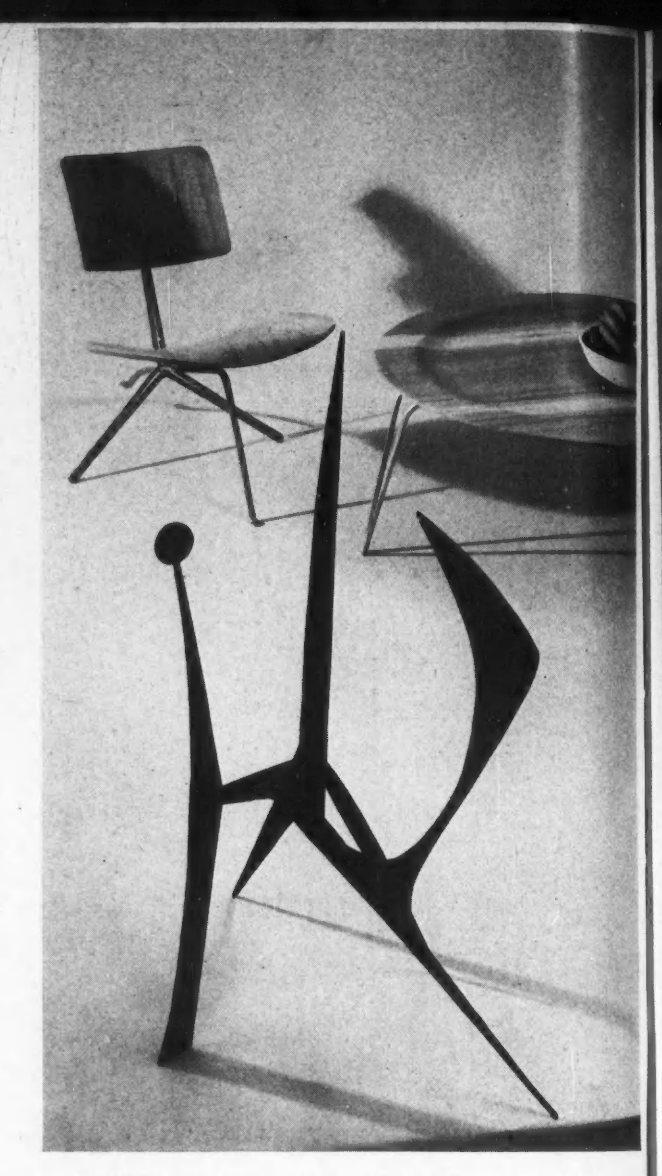
Le principe de construction est variable; on peut noter que la chaise démontable ou à éléments interchangeables tend à prendre une place très importante dans le mobilier.

L'exemple des chaises américaines (ci-contre à gauche) montre qu'il ne s'agit pas seulement là d'une solution de fortune destinée à satisfaire rapidement à des besoins urgents (sinistrés, etc...), mais bien d'une formule de confort satisfaisant aussi l'esthétique.


CESAR JANNELLO
Chaise à support d'acier garni de caoutchouc dans les parties en contact avec le sol. Siège et dossier en bois ou matière plastique.
CESAR JANNELLO
Au centre : chaise paillée.
En bas, à gauche : chaise métal et matière plastique de
RENE GABRIEL
ADOLF G. SCHNECK



CHAISE-CONFORT ARTICULEE
BOIS MOULE ET MONTURE METALLIQUE.

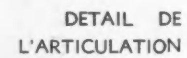


SIEGES DE CHARLES EAMES. SCULPTURE DE CALDER

Les chaises conçues par l'Américain Eames, connu outre Atlantique pour ses recherches sur le mobilier, présentent la particularité d'avoir des articulations élastiques basées sur le même principe que les suspensions des blocs-moteurs sur un châssis automobile.

Le support-trépied en fer rond plié et soudé est relié au dossier et siège en contre-plaqué moulé au moyen de disques en caoutchouc collés sur le bois. On admirera, sinon le résultat esthétique, l'économie de matière, la simplicité et la légèreté d'aspect.

Les sièges et fauteuils des architectes italiens Cristiani et Fratino sont d'un principe sensiblement analogue. Des coussinets en caoutchouc placés dans des cuvettes métalliques assurent une élasticité souhaitable pour un siège de repos. La partie du siège en tôle pliée de forme rigide et lourde gagnerait à être adaptée aux formes anatomiques du corps humain.

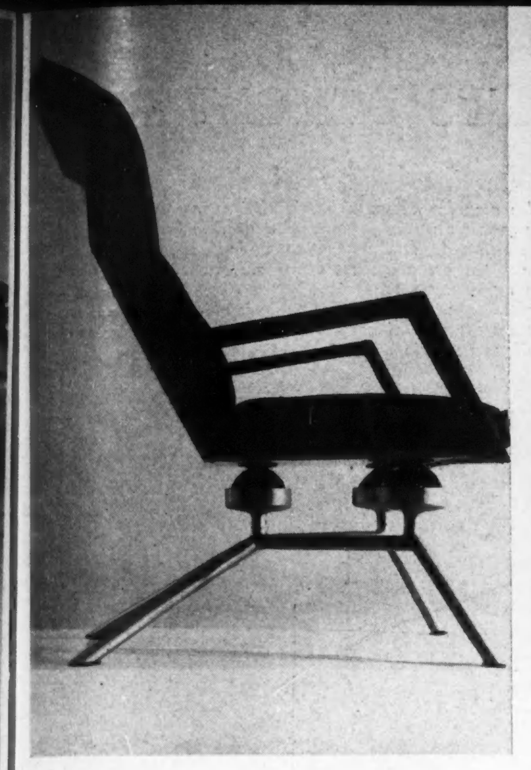


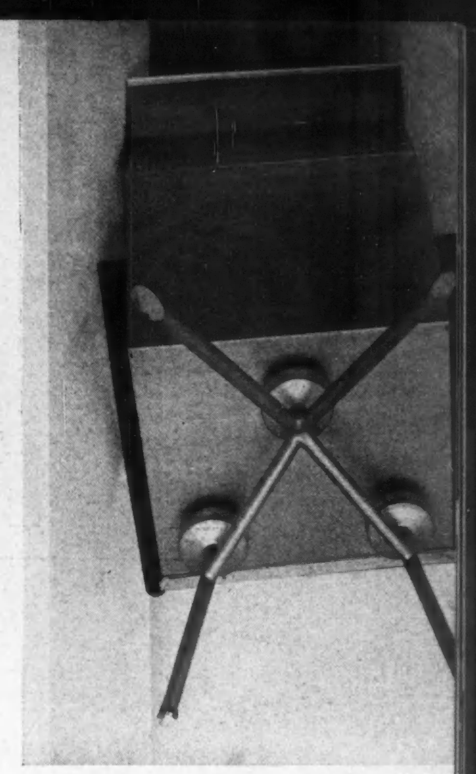
DETAIL DE
L'ARTICULATION





CHAISE ARTICULEE. SIEGE ET DOSSIER EN BOIS MOULE



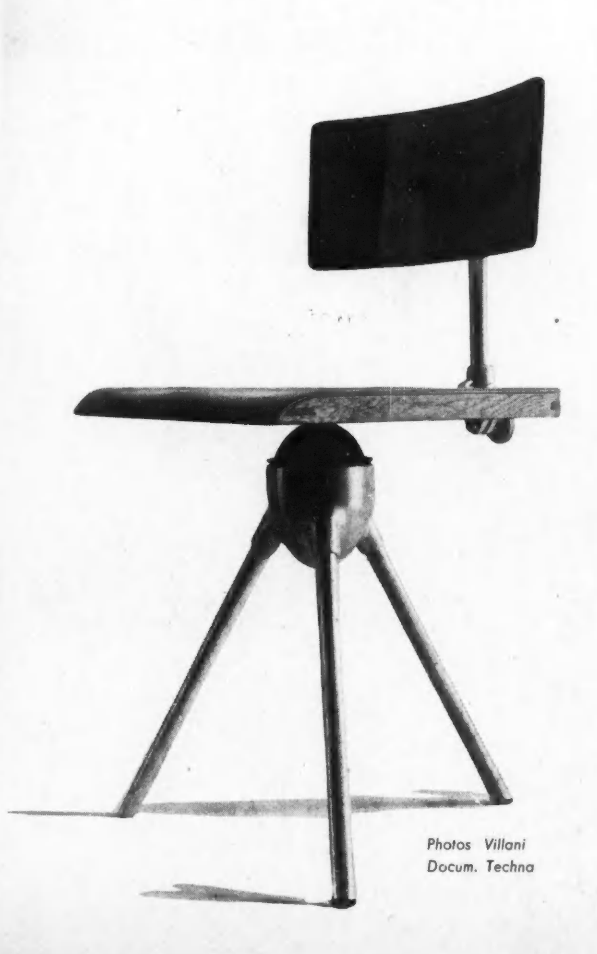


MARIO CRISTIANI et LUIGI FRATINO, arch.

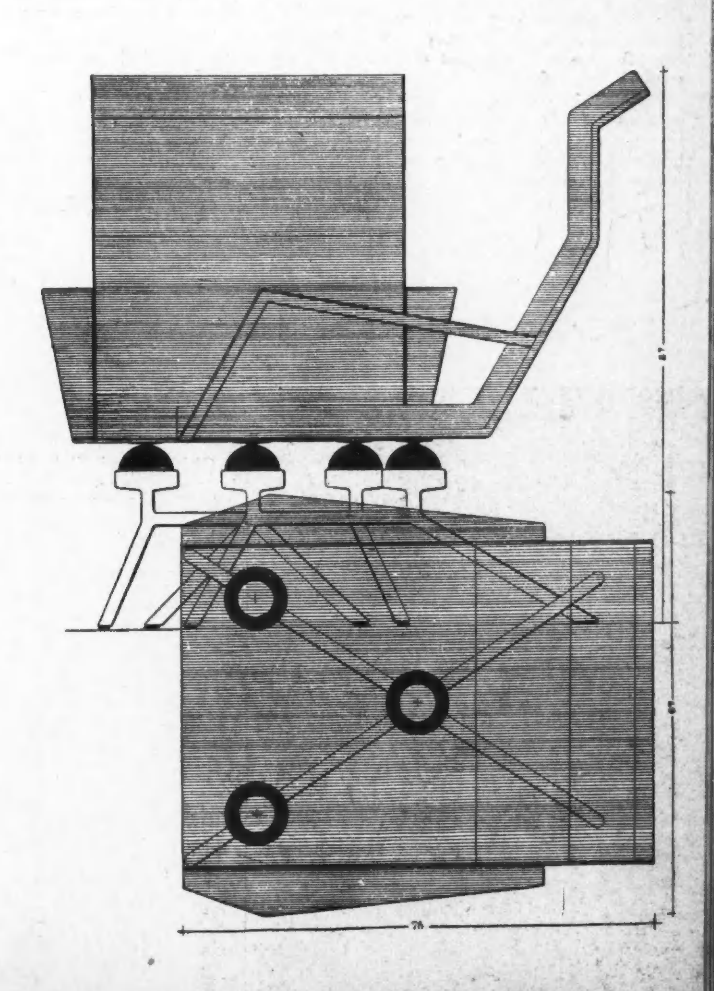
CHAISES ET FAUTEUILS
COMPORTANT DES ELEMENTS
DE SUSPENSION ELASTIQUE

(obtenus par soudure acier-métal. Support en aluminium fondu et caoutchouc de Saga-Pirelli).

SIÈGES A SUSPENSION ÉLASTIQUE



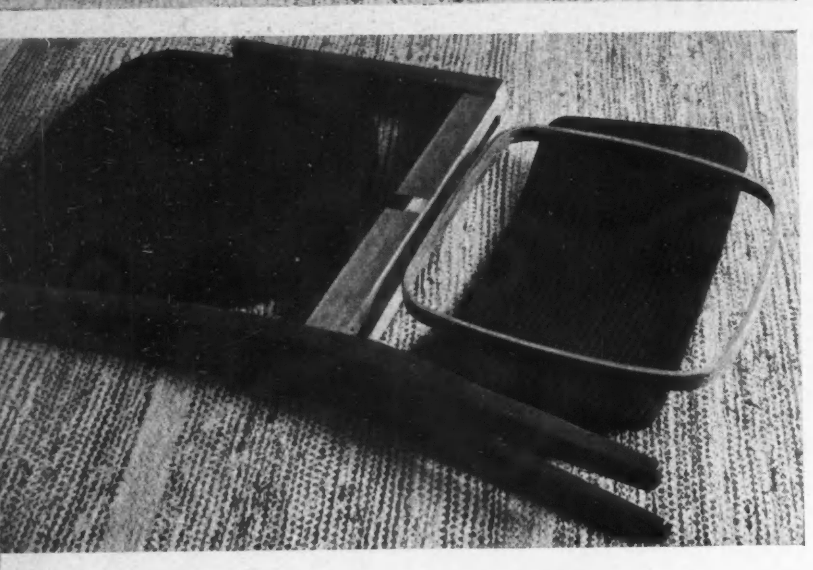
Photos Villani
Docum. Techna

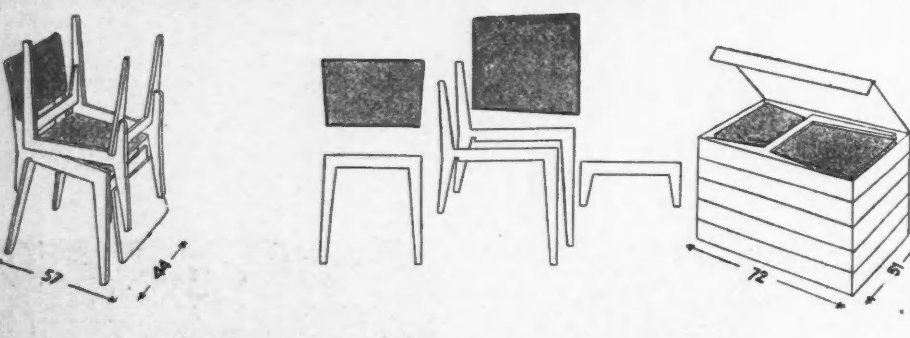




CHAISES DÉMONTABLES

Parmi les meubles démontables, la chaise pose une série de problèmes qui ne sont pas faciles à résoudre. La chaise suédoise NORDISK COMPANIET, d'une construction robuste fabriquée en grande série, est actuellement le siège standard dans ce pays. Elle est envoyée par poste dans un emballage d'encombrement réduit. On mesurera l'intérêt de la réduction de volume en comparant les encombrements de deux sièges classiques et de cinq sièges de série démontables.



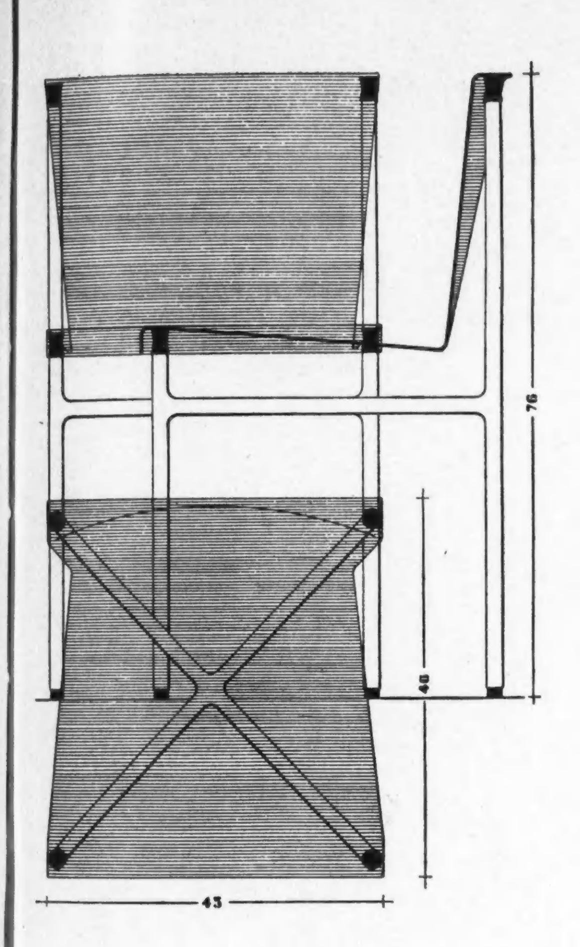




CHAISE DEMONTABLE
NORDISKA COMPANIET



CHAISES DE SÉRIE

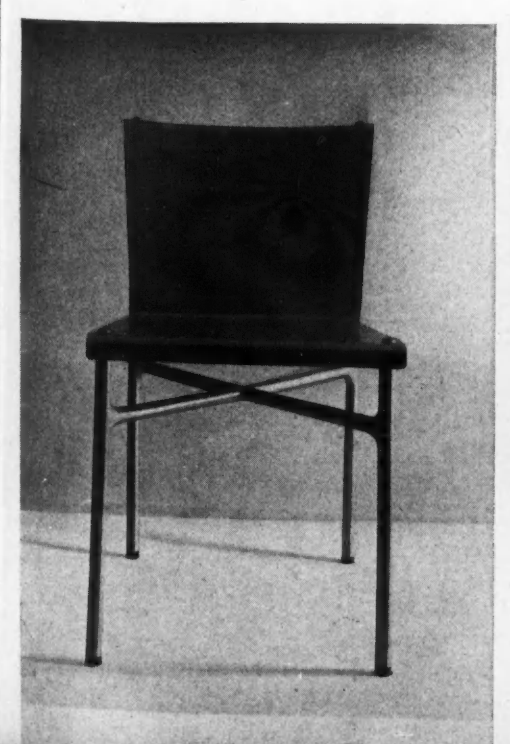




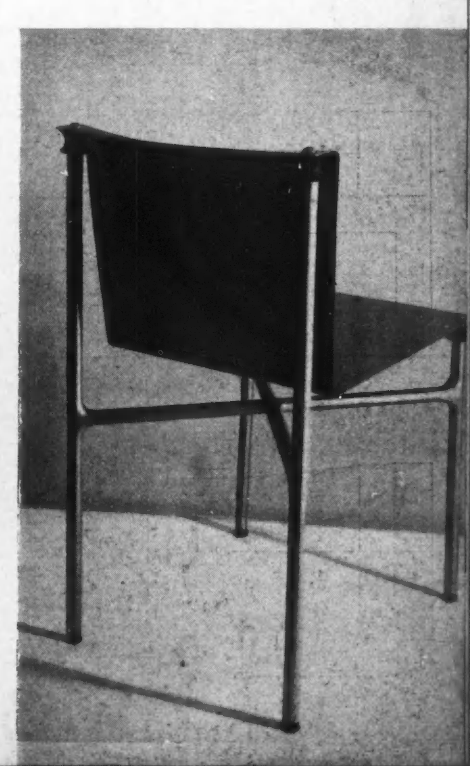
P.A. CHESSA
V. VIGNANA
architectes

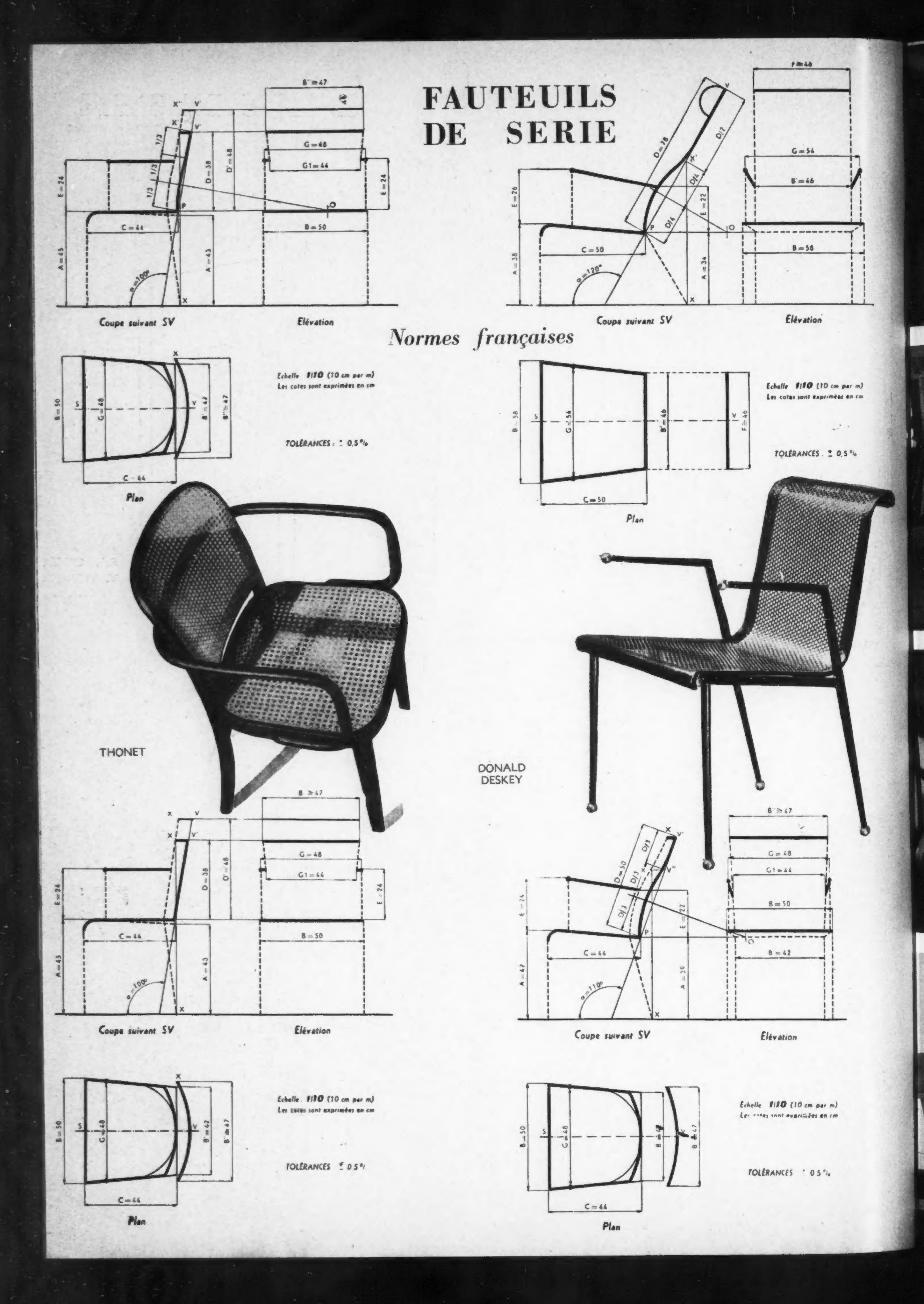
CHAISES METALLIQUES

On souhaiterait que ces sièges métalliques, aux formes nettes et franches, d'une exécution facile, soient un peu moins dépourvus de tout attrait. Reconnaissons néanmoins qu'il s'agissait avant tout de faire face aux difficultés de l'heure dans une Europe dépourvue de tout. Voilà un problème résolu simplement, mais sèchement.





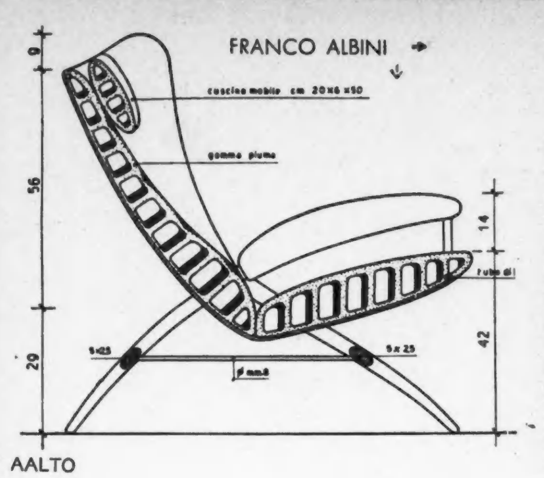




FAUTEUILS
DE SERIE
Normes françaises
Coupe suivant SV
Elévation
Plan
Echelle 1/10 (10 cm par m)
Les cotes sont exprimées en cm
TOLÉRANCES : ± 0,5 %
THONET
Coupe suivant SV
Elévation
Plan
Echelle 1/10 (10 cm par m)
Les cotes sont exprimées en cm
TOLÉRANCES : ± 0,5 %
DONALD
DESKEY
Coupe suivant SV
Elévation
Echelle 1/10 (10 cm par m)
Les cotes sont exprimées en cm
TOLÉRANCES ± 0,5 %
Plan
Coupe suivant SV
Elévation
Echelle 1/10 (10 cm par m)
TOLÉRANCES ± 0,5 %
Plan

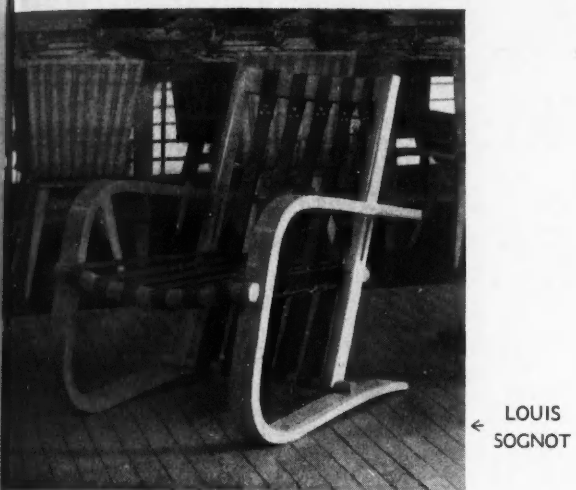


← AALTO



FRANCO ALBINI →



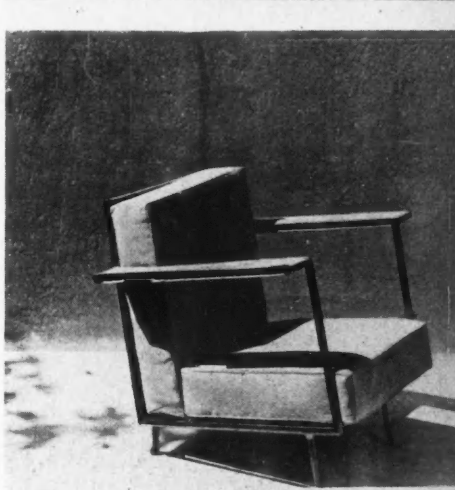


← LOUIS SOGNOT

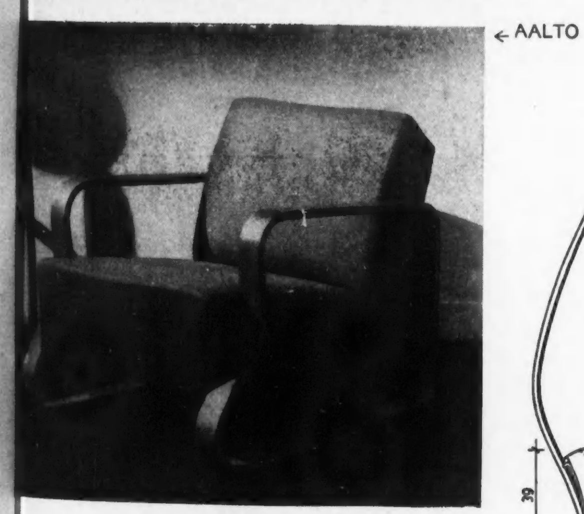


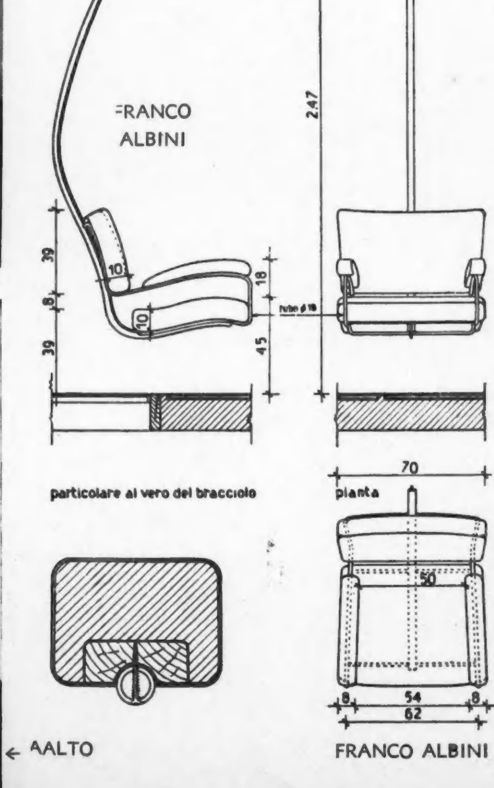
FAUTEUILS DE SERIE

ANTONIO BONET →

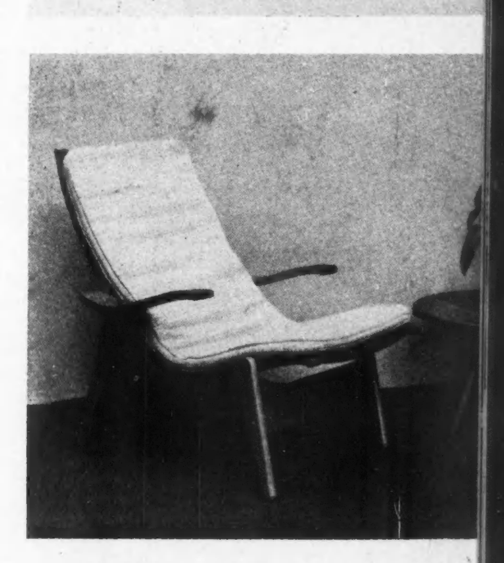


← AALTO





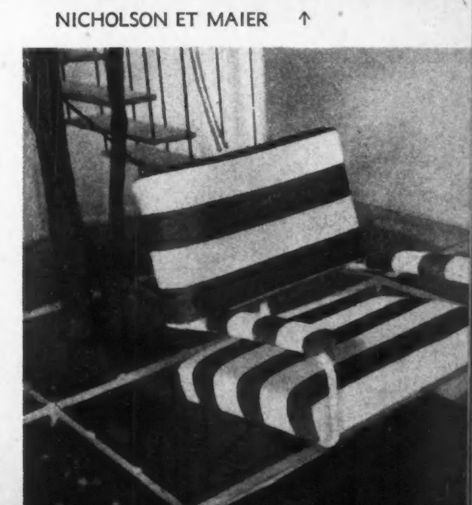
FRANCO ALBINI



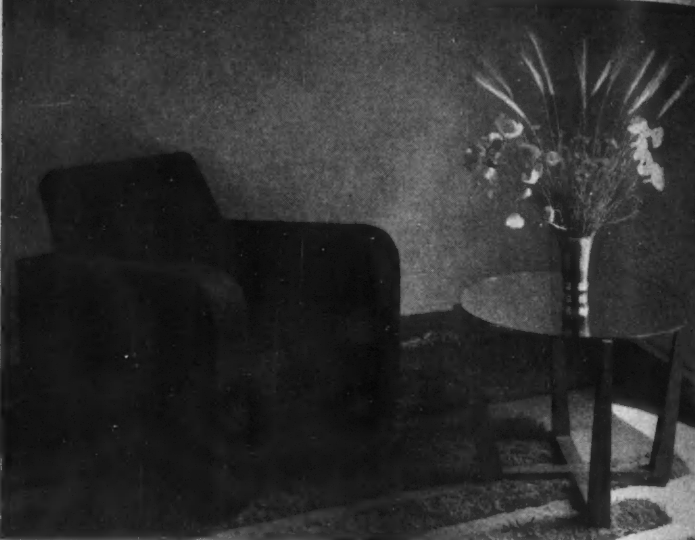
NICHOLSON ET MAIER ↑

← AALTO

FRANCO ALBINI →

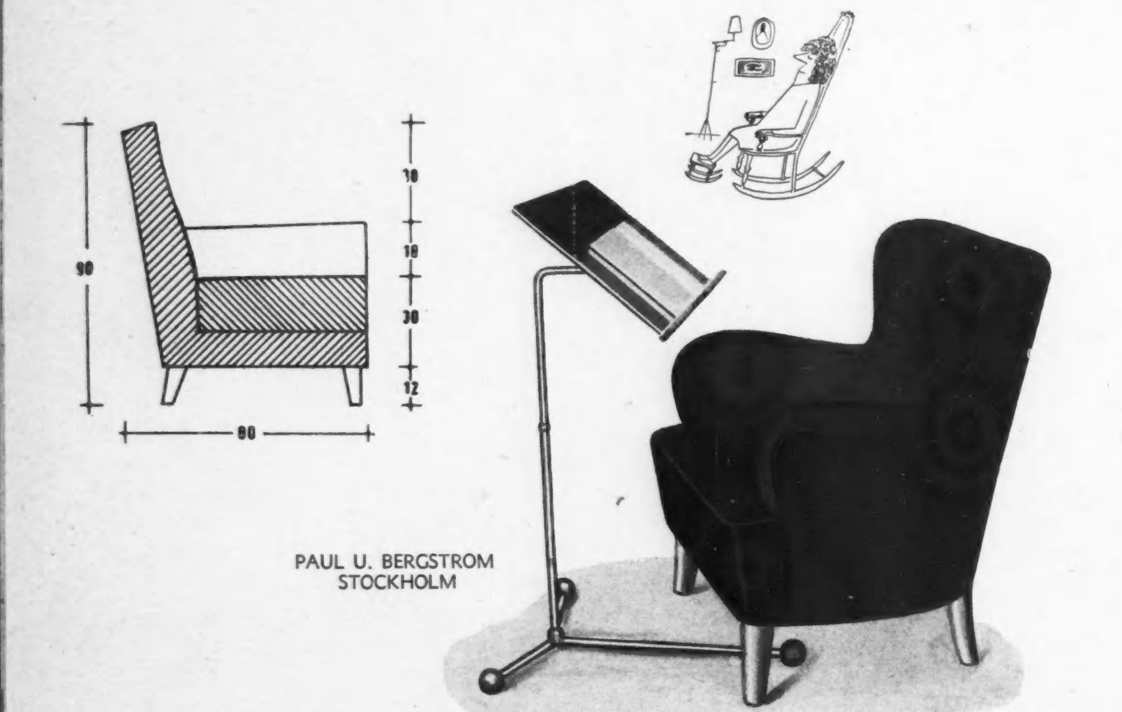




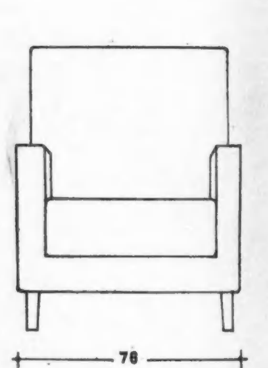


MARCEL GASCOIN

FAUTEUILS "CONFORT"



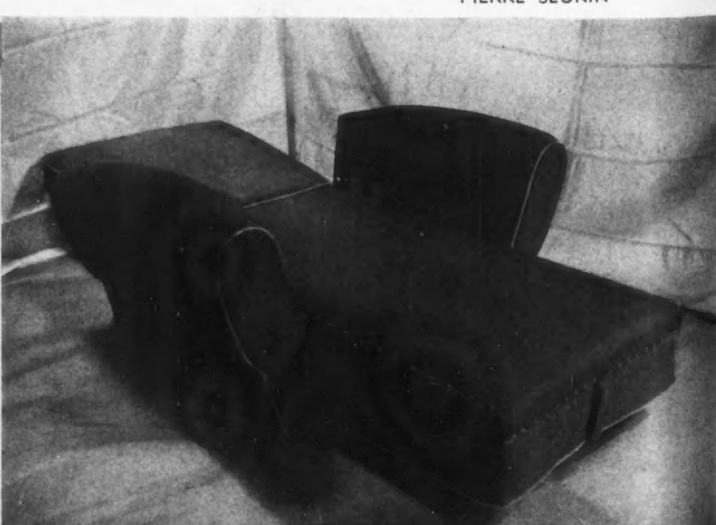
PAUL U. BERGSTROM
STOCKHOLM

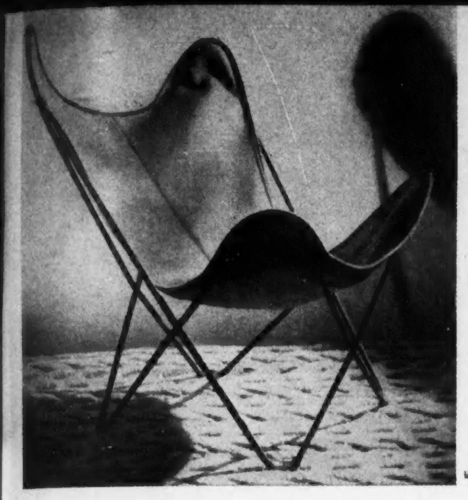


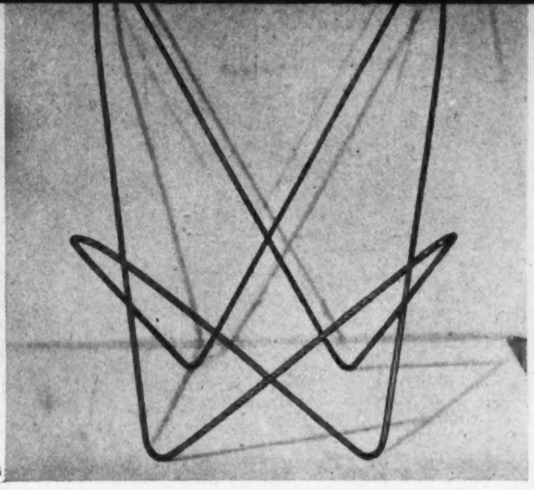
Fauteuil confort transformable soit en chaise longue, soit en lit d'une personne par simple développement. Les bras s'écartent automatiquement.

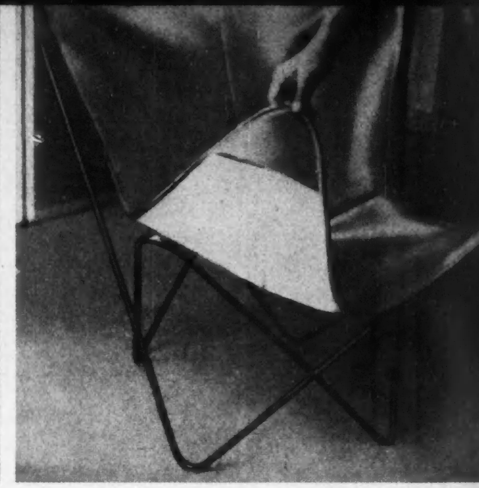
PIERRE SEURIN











FAUTEUIL A CARCASSE D'ACIER ET GARNITURE CUIR DEMONTABLE
MODELE DE ANTONIO BONET, FERRARI HARDOY, VALERIO PELUFFO

FAUTEUIL DE SÉRIE

Voici un fauteuil typiquement représentatif de la psychologie américaine.

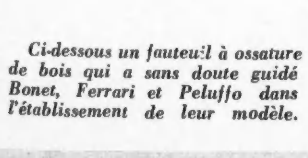
Dans son fauteuil hiératique, le Français prend une attitude souvent incommode, rarement reposante, retenu qu'il est par une sorte de respect de la façade, de sa dignité.

Ici, on demande au fauteuil ce pourquoi il est fait. L'Américain s'étend, se détend dans tous les sens, la souplesse de la forme et de la matière se prête à des évolutions que ne contrôle aucun souci de décorum. Excellente méthode pour les gens de notre époque, obligés à des repos hâtifs mais complets.

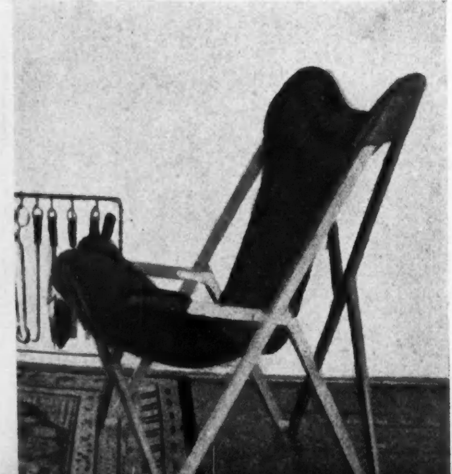








Ci-dessous un fauteuil à ossature de bois qui a sans doute guidé Bonet, Ferrari et Peluffo dans l'établissement de leur modèle.





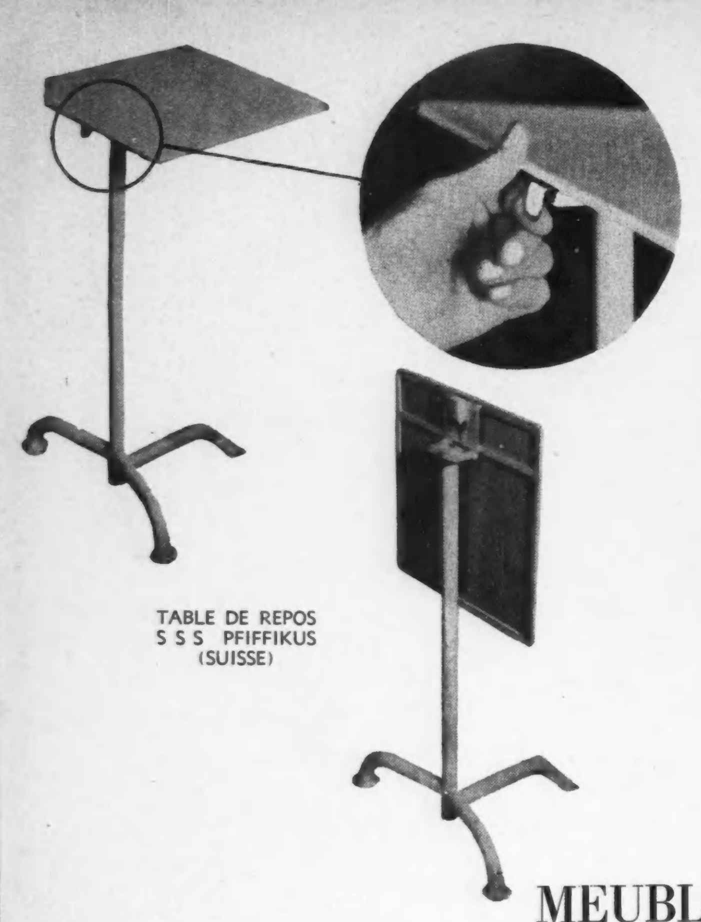


TABLE DE REPOS
S S S PFIFFIKUS
(SUISSE)



MEUBLES ET ÉLÉMENTS DIVERS



TABLETTES ARTICULÉES

CARUELLE
TABLE DE LECTURE, DE TRAVAIL OU TABLE POUR LE REPAS AU LIT.

LUCIO PONTI
BONICALSI

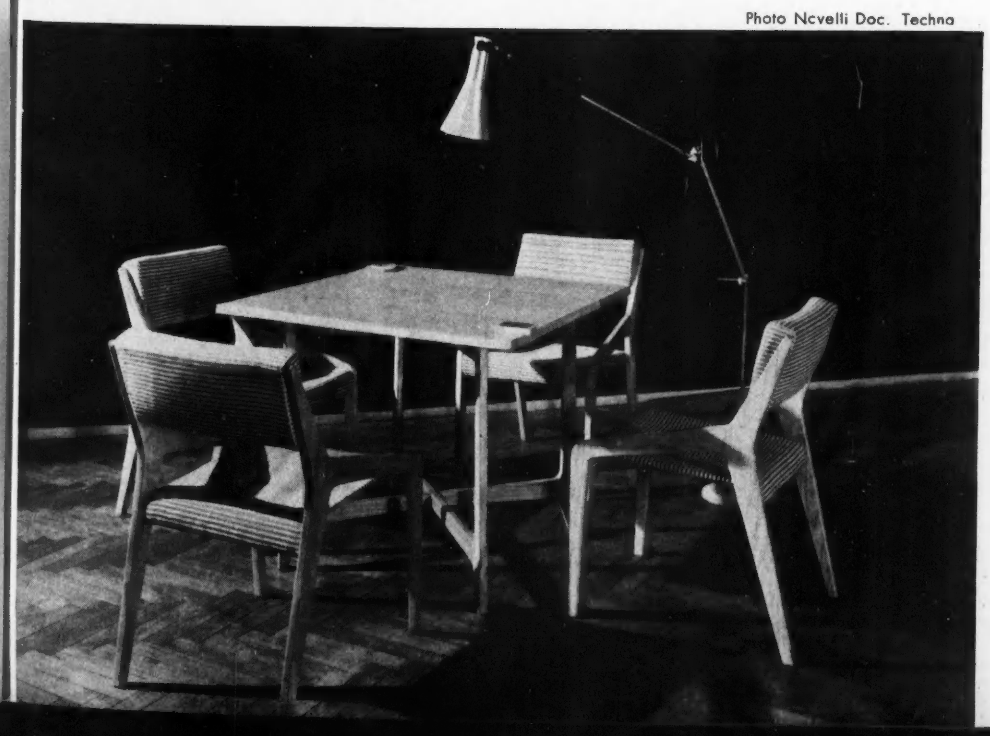




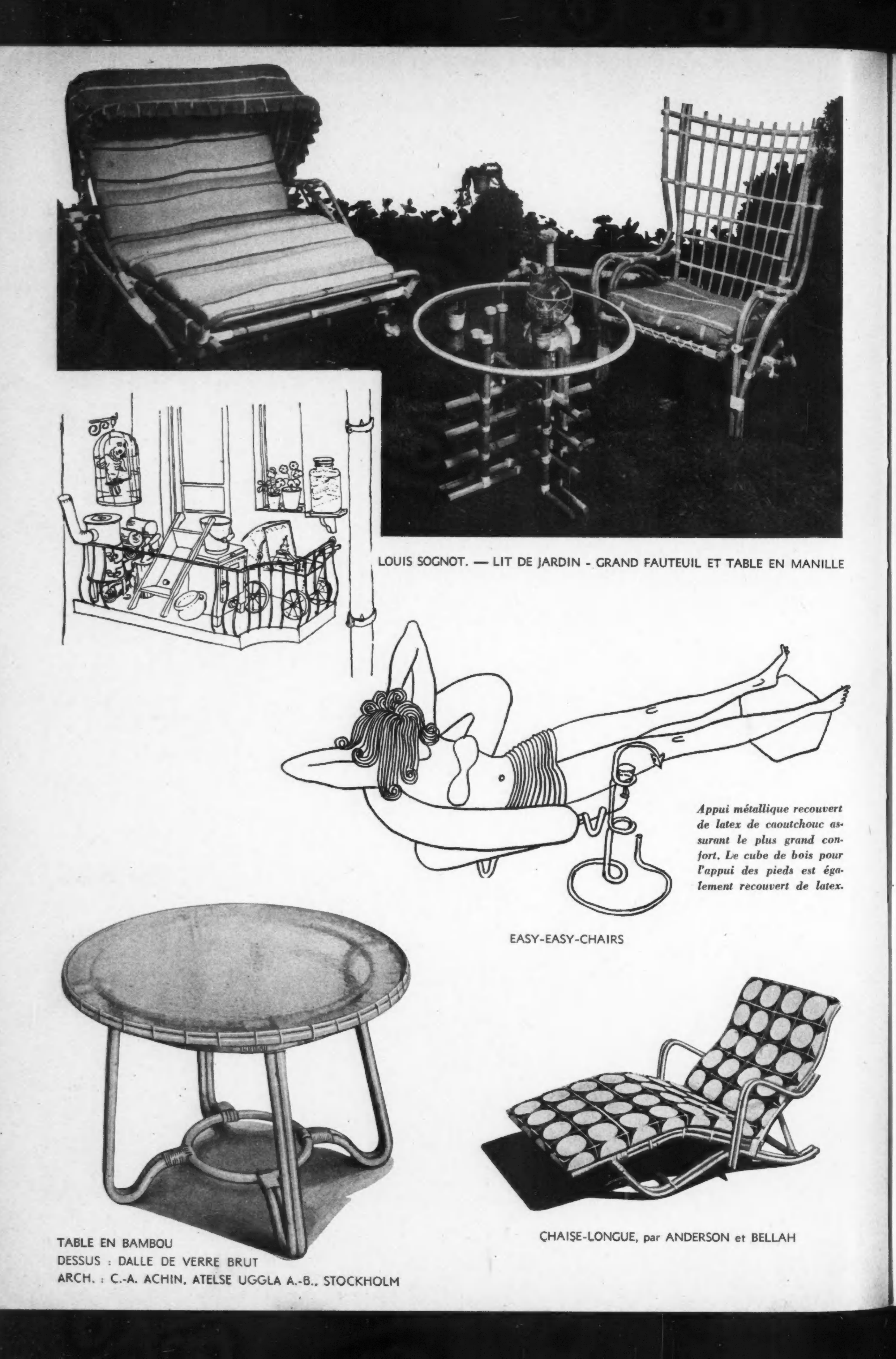
Arch. E. PERESSUTTI



Photo Nevelli Doc. Techna



LUCIO PONTI
BONICALSI



LOUIS SOGNOT. — LIT DE JARDIN - GRAND FAUTEUIL ET TABLE EN MANILLE

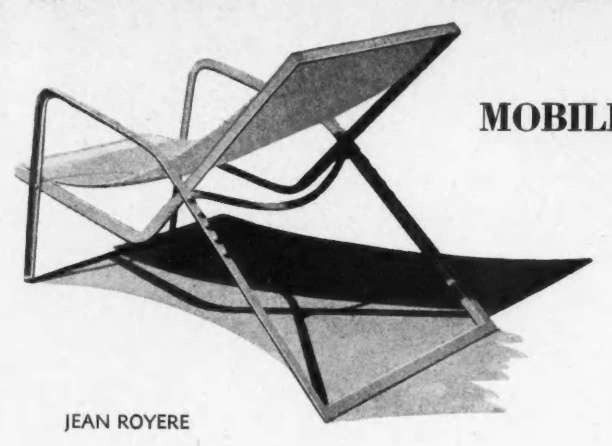
Appui métallique recouvert de latex de caoutchouc assurant le plus grand confort. Le cube de bois pour l'appui des pieds est également recouvert de latex.

EASY-EASY-CHAIRS

TABLE EN BAMBOU
DESSUS : DALLE DE VERRE BRUT
ARCH. : C.-A. ACHIN, ATELSE UGGLA A.-B., STOCKHOLM

CHAISE-LONGUE, par ANDERSON et BELLAH

MOBILIER D'EXTÉRIEUR



JEAN ROYERE



ANDRE BLOC

CHAISE FER et ROTIN
à suspension souple



Complément souhaitable de tout appartement, la terrasse, grâce aux techniques modernes des constructions, entre de plus en plus dans les normes de l'architecture.

Lors même qu'elle est de proportions réduites, la terrasse est un élément de vie et de gaieté dans la maison. Pour des raisons de rangement et de manipulation fréquente, son équipement le plus rationnel devra être de qualité supérieure, et le plus souvent pliable, et pour ce qui regarde les sièges adaptés à la position de repos complet, les chaises longues de toute forme, et de tout matériau peuvent être l'occasion de recherches auxquelles les meilleurs techniciens ne dédaignent pas d'apporter leur concours.

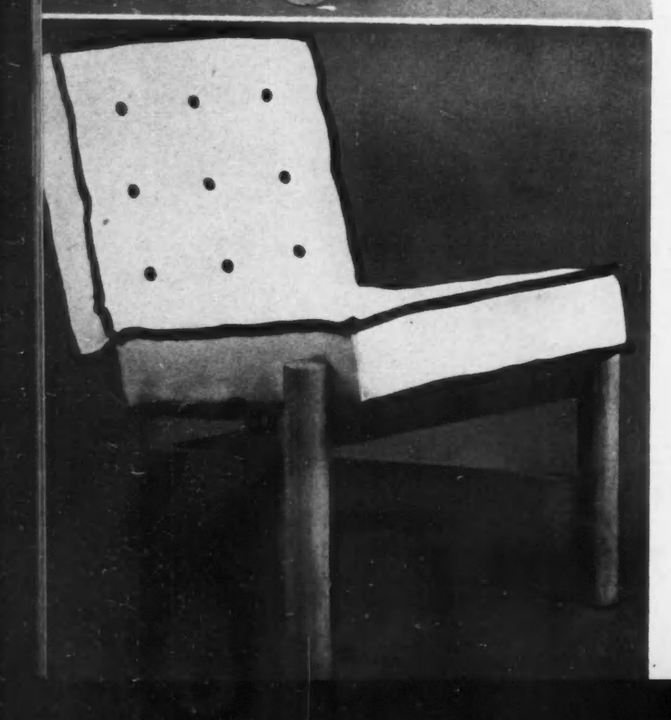




JEAN ROYERE. — CHAISES DE JARDIN EN TOLE PERFOREE







L'ÉQUIPEMENT DE L'HABITATION

ÉTUDIÉ AU JAPON AVEC DES MODÈLES DE SERIE ET DES PROCÉDÉS TRADITIONNELS PAR CHARLOTTE PERRIAND

Il y a quelques mois Charlotte Perriand, déléguée avant la guerre pour une mission d'études au Japon rentrait en France rapportant une abondante documentation sur les travaux effectués par elle, dans le domaine de l'équipement de la maison, en accord avec les producteurs japonais.

Il s'agissait de créer « de la série » tout en tenant compte de facteurs dont l'intransigeance s'affirmait : goût de la qualité, sens des proportions, traditions de confort hospitalier, désir d'une modernisation adaptée à de nouvelles conditions de vie, mais tenant compte d'un atavisme manifestant ses préférences.

Là, comme partout ailleurs, il y avait à créer du neuf en sauvegardant tout un patrimoine de valeur artistique susceptible d'être maintenu à travers l'évolution politique et économique, susceptible aussi de reprendre vie dans des formes nouvelles — pour ce qui regarde certaines variétés de la production — entre les mains d'un artisanat bien conduit.

CHAISES A BATI DE BOIS TENDU DE LAMES DE BAMBOU. L'ELASTICITE ASSUREE PAR LES LAMES DE BAMBOU EST RENDUE PLUS GRANDE ENCORE PAR LE COUSSIN PLIABLE DONT LA MOBILITE PRETE A DES SOLUTIONS DIVERSES.

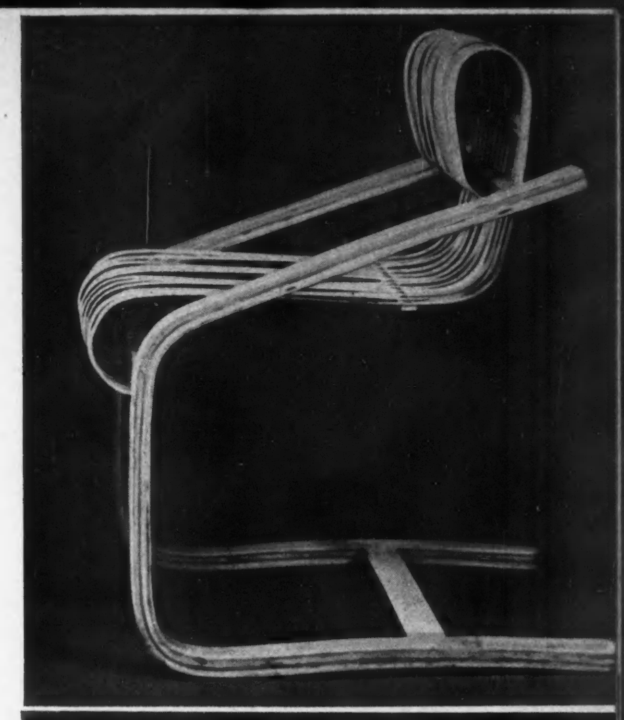


Le modèle initial de ce fauteuil était un fauteuil en contreplaqué du Finlandais Aalto. Une première transposition japonaise remplaça le contreplaqué par du bambou. Mais les lames du siège ne profitaient nullement de l'élasticité de ce matériau.

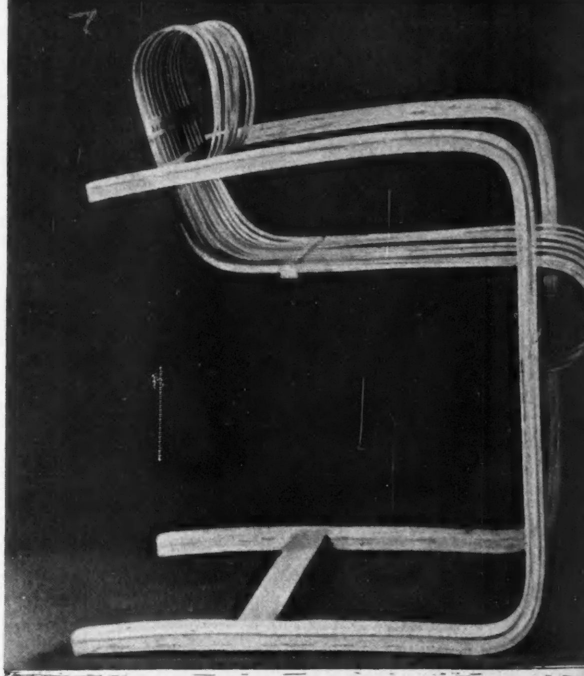
Mettant à profit cette qualité, Charlotte Perriand crée une nouvelle forme en libérant l'élasticité du bambou, et adapte sa souplesse aux mouvements du corps. (1, 2, 3.)



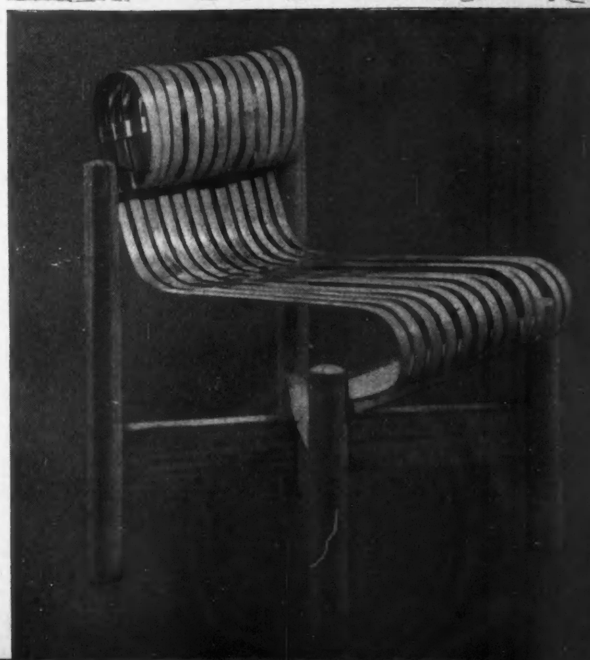
3



1



2



Les formes nouvelles, Charlotte Perriand les a tirées tantôt de productions étrangères fort éloignées du pays qui l'avait appelée, tantôt de son ingéniosité personnelle, et reconnaissant tout le parti qu'il y avait à tirer de matériaux éprouvés depuis longtemps avec succès dans l'habitation japonaise, elle en a joué en véritable artisan maître de son métier: l'objet est parfaitement adapté à la fonction qui lui est départie, et ceux mêmes qui ne voient dans le fonctionnel — et ils voient mal — que sécheresse et « anti-poésie », seront forcés de reconnaître le charme qui vaut à cet équipement une aptitude à créer le climat d'intimité, de détente et de confort, que chacun désire pour son foyer.

Le but de l'auteur ne s'est pas limité, en effet, à rechercher dans le folklore japonais les éléments qui pouvaient être utilisés sans changement (poteries, tissages, vannerie, etc.) et à créer des éléments d'équipement nouveaux. à l'usage de la seule vie japonaise Tout ce qu'elle nous propose, est susceptible — et c'est là sa pleine réussite — d'être admis immédiatement dans la vie européenne, dans nos intérieurs d'Occident, sans qu'un effort d'acclimatation nous soit demandé, et sans qu'il s'y mêle une note de ce faux exotisme, qui a déshonoré le goût du début de ce siècle.

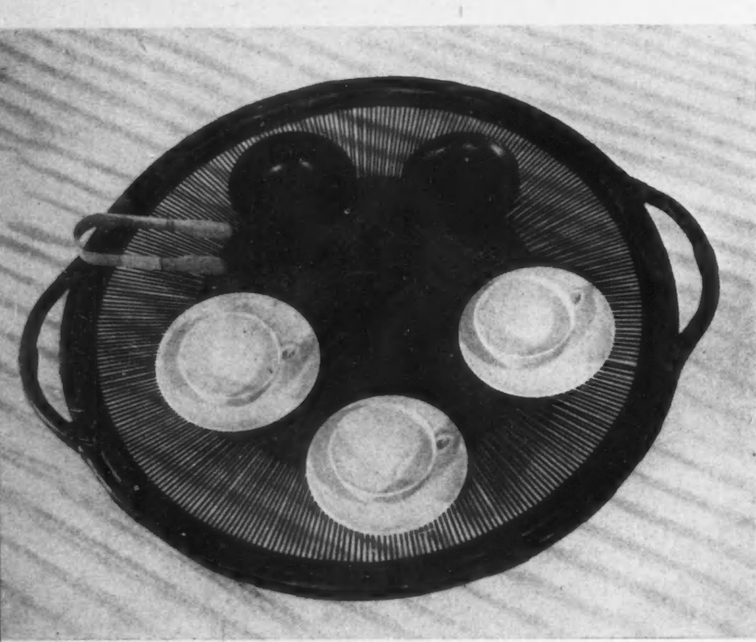
Charlotte Perriand se retrouve en France à une époque où les meilleurs spécialistes de l'équipement, parmi ses camarades, souffrent d'une contrainte telle, que pratiquement nous n'avons rien à opposer aux exemples ingénieux qui nous arrivent par la voie des revues étrangères.

Ne nous étourdissons pas avec des gloires passées. Nous risquons par ce silence forcé, de perdre la place qu'il était d'usage de nous reconnaître, et d'habituer le monde à notre disparition.

Devant les réalisations de Ch. Perriand, on ne pourra que souhaiter que soient enfin données à l'équipe des créateurs français, les possibilités d'édition que notre économie déficiente se refuse encore à leur assurer. — M. A. F.



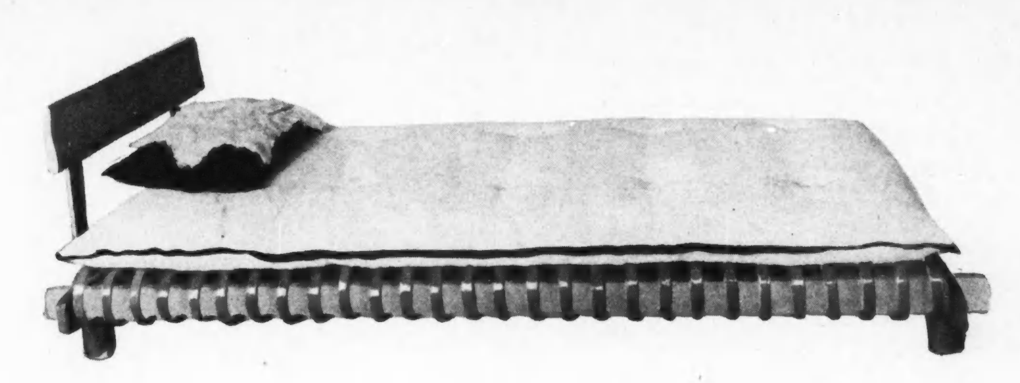




Sur un plateau de bambou d'une technique spécifiquement japonaise :
Bol de laque brune — traditionnel bol japonais — à usage de sucrier;
Pince à sucre en bambou (matériau élastique);
Tasse à thé de porcelaine beige de Kyoto.
Avec le bambou tressé, on peut faire non seulement des vases, des corbeilles, des plateaux, mais aussi des lampes, des tables.
La plupart de ces objets donnent lieu à l'exploitation d'une technique traditionnelle, le tressage « tokota », travail d'artisans qualifiés et très renommés.







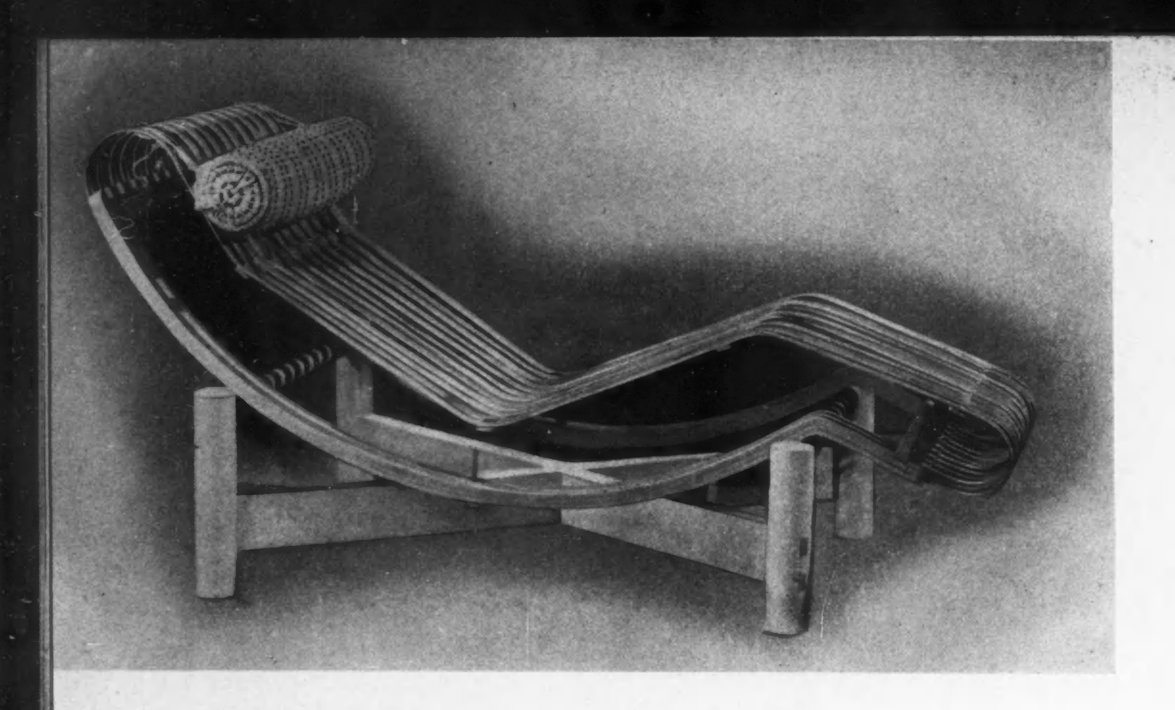
LIT DEMONTABLE
EN LATTES DE
BAMBOU - CH. PERRIAND

Voici un lit démontable en lattes de bambou usiné, susceptible de recevoir un matelas plus ou moins confortable suivant l'usage auquel il est destiné.

Ce lit bas, qui n'est déjà plus la natte traditionnelle, n'en est cependant pas éloigné au point de choquer les goûts et il faut le souligner, le sens du confort pratique dans les régions où Charlotte Perriand en trouva la formule. Et quel jeune garçon ou quelle jeune fille d'Europe — ou qui d'entre nous ayant le goût d'un équipement net et recherché dans sa simplicité — ne s'en accommoderait ?

A notre sens, cette adaptation est une des réussites les plus parfaites dans l'œuvre de Ch. Perriand.

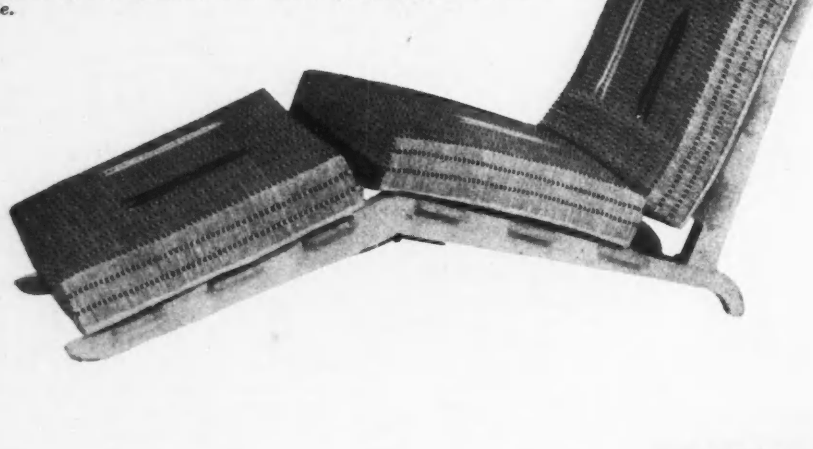




EXEMPLE D'UNE SUBSTITUTION DE MATERIAU

La chaise-longue à support de bois et ressorts d'acier, créée vers 1930 par Le Corbusier, P. Jeanneret et Charlotte Perriand, est devenue sans changement de position, et sans intervention mécanique, une chaise longue à lames de bambou.

C'est un des meilleurs modèles de sièges de repos existant actuellement, et dont l'usage devrait être répandu dans les foyers modernes, où la nécessité de repos courts mais complets, répondant à un besoin physiologique, est unanimement reconnue.



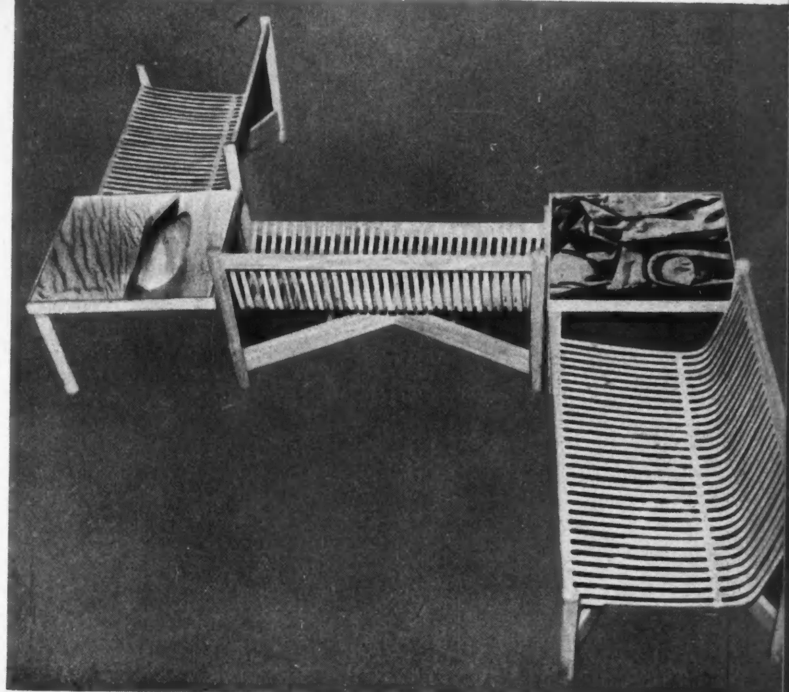
Deux aspects d'une chaise repliable, en lattes de bois, à laquelle le coussin de paille tressée apporte sa note de gaieté. Le montage des coussins employés par Ch. Perriand permet de les replier aisément et de les utiliser indépendamment du siège qui les supporte.

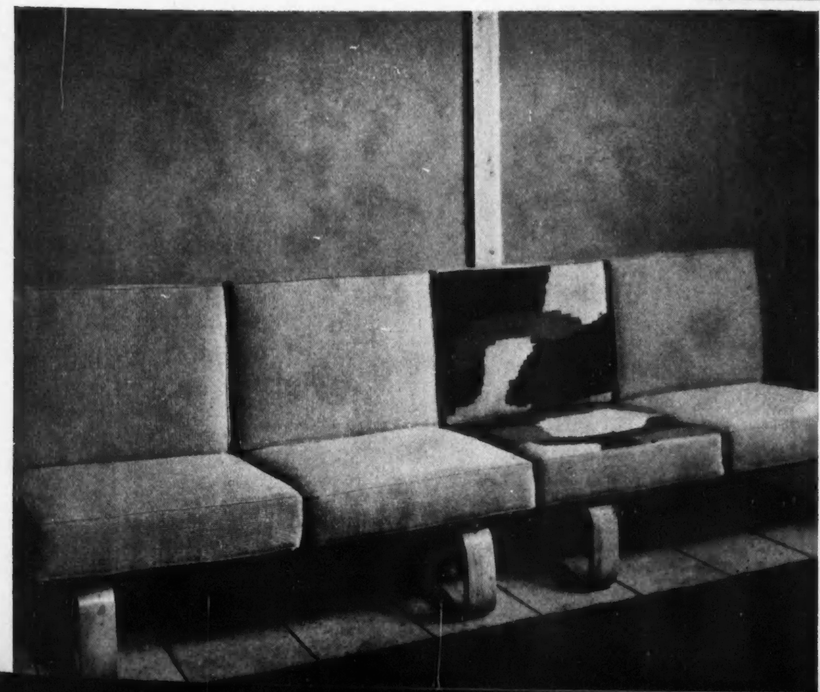




CHARLOTTE PERRIAND

Elements de sièges combinables montés sur socles de bois, tendus de lattes de bambou, et recouverts de coussins variés. Des éléments de tables alternent avec les sièges, dans une disposition qui offre à la salle de séjour, la possibilité de conversations particulières.





Banquettes combinables en lattes de bambou usiné, garnies de coussins tissés.

LA CUISINE ET LE CHAUFFAGE DE L'EAU PAR LE GAZ

LES APPAREILS DE CUISINE AU GAZ.

Parmi tous les combustibles ou moyens de préparer la cuisine dont la Maitresse de Maison peut envisager le choix, le gaz reste celui qui est toujours très apprécié.

Ses qualités sont en effet bien connues : instantanéité, souplesse de réglage, propreté, économie, visibilité des flammes. Ce qui explique d'ailleurs qu'avant la guerre de 1939, il existait en France environ 4.500.000 appareils de cuisine au gaz.

Il est à prévoir que dans l'avenir, ce nombre ne pourra aller qu'en augmentant, d'une part à mesure que des « feeders » (ou canalisations servant au transport du gaz à distance), traverseront des agglomérations non encore desservies; d'autre part, à mesure que les Pouvoirs Publics, soucieux de l'intérêt général, soumettront obligatoirement les houilles grasses à la carbonisation, mettant ainsi de plus grandes quantités de gaz à la disposition des consommateurs.

Si l'emploi des appareils à gaz intéresse les habitants pour ses qualités précitées, il intéresse non moins les Architectes pour la contribution qu'il apporte à présenter des cuisines claires et propres en même temps que parfaitement hygiéniques.

La construction des appareils avait déjà réalisé de sensibles progrès entre 1920 et 1940; mais on peut affirmer que l'intervention de l'Association Française de Normalisation aura eu une part décisive dans leur présentation en joignant ses efforts à ceux entrepris de longue date par l'Association Technique du Gaz et en créant l'estampille de qualité « N.F.A.T.G. », répondant à des conditions techniques particulièrement sévères. Bien entendu, pour obtenir cette estampille, les constructeurs doivent satisfaire aux Normes déterminées par l'AFNOR et aux exigences de perfection technique établies par l'A.T.G. Elle n'est apposée que sur les appareils de série ayant fait l'objet d'essais rigoureux en laboratoire et non sur les prototypes.

Tenant compte des nécessités qu'impose la gamme de la cuisine françaises et de l'importance des préparations des mets, qui varient suivant le nombre de personnes comprenant un ménage, les Normes nouvelles ont prévu trois séries de cuisinières à gaz de puissance différente. (Les réchauds-plats ne constituent pas des appareils complets, ces derniers devant obligatoirement comporter au moins un four et parfois un grilloir.)

Les caractéristiques de ces trois séries sont les suivantes :

La série I, prévue pour 4 personnes, doit comporter au moins 2 brûleurs principaux (1 rapide et 1 lent), 1 four dont la hauteur utile est au minimum de 20 cm. et 1 grilloir à plafond rayonnant ou par contact.

La série II, prévue pour 6 personnes, doit comporter 3 brûleurs principaux (1 rapide, 1 lent et 1 intensif), 1 four d'au moins 24 cm. de hauteur, 1 grilloir à plafond rayonnant.

La série II, prévue pour 6 à 12 personnes, doit comporter 4 brûleurs principaux (dont 1 intensif, 1 rapide, 1 lent, le quatrième pouvant être rapide ou lent), 1 four de 28 cm. de hauteur minimum, 1 grilloir indépendant à plafond rayonnant.

Les séries II et III comportent, parfois, un brûleur auxiliaire dont la puissance est inférieure à 1.201 mth. Rappelons les caractéristiques des différents brûleurs : brûleur intensif, puissance supérieure à 3.400 mth., brûleur rapide, puissance comprise entre 2.401 et 3.400 mth., brûleur lent, puissance comprise entre 1.201 et 2.400 mth.

La visibilité parfaite des brûleurs, du grilloir et du plafond rayonnant, permet de réussir à coup sûr les grillades. Quant au four, si ses résultats furent controversés, toutes les exigences quasi-draconiennes, imposées aux constructeurs par les Normes, font qu'il soutient actuellement, très aisément, n'importe quelle comparaison. L'adjonction d'un thermostat permet de calculer très exactement, en fonction du poids du mets à cuire, la durée de cette cuisson.

Certains Constructeurs ont également réalisé l'allumage automatique en situant une veilleuse au centre de la table de travail, qui permet d'allumer n'importe quel brûleur en tournant simplement le robinet qui le commande.

Le plan de travail de l'équipement des cuisines ayant été normalisé à 0 m. 90, et la hauteur des appareils étant généralement de 0 m. 80, il convient de prévoir un soubassement (en retrait) de 0 m. 10. Afin de réaliser des économies de surface des locaux, les encombrements des appareils ont été réduits autant que le permettait une judicieuse utilisation.

La présentation extérieure des appareils a été particulièrement soignée, avec le double souci de satisfaire à l'esthétique et à la facilité d'entretien; ils sont en général en tôle émaillée blanche.

Les raccordements aux canalisations intérieures doivent être obligatoirement faits en tube métallique rigide.

S'il est exact que la combustion du gaz produit de la vapeur d'eau, celle-ci n'entre que pour 25 % dans les buées d'une cuisine, les 75 % restants étant communs à toute installation culinaire quel que soit le combustible employé. A l'heure actuelle, les questions d'évacuation et de ventilation des cuisines ont été très étudiées et mises au point, et permettent l'équipement rationnel des cuisines au gaz, lequel assure toujours un service parfait et dont les qualités déjà citées ont fait leur preuve.

LA PRODUCTION D'EAU CHAUDE.

On peut affirmer, sans crainte de contradiction, que les besoins en eau chaude d'un foyer, modeste ou luxueux, sont permanents, qu'il s'agisse des soins de propreté, de lavage de la vaisselle, de nettoyage ou de la lessive. D'études faites avant 1939, il ressortait que les besoins journaliers en eau chaude, d'un ménage de 4 personnes, oscillaient, par personne, entre 70 et 95 litres.

Notre époque ne peut plus s'accoutumer ni se contenter — la pratique de l'hygiène s'étant fort heureusement développée — des moyens archaïques de production d'eau chaude de nos ancêtres. Le volume d'un bain-marie, ou celui de la bouilloire, chantant sur le fourneau, ne correspond plus, et pour cause, aux besoins actuels.

Aussi, le gaz apparaît-il, ici encore, comme le serviteur idéal de l'usager par sa puissance de chauffe rapide qui peut fournir de l'eau chaude, soit instantanément, soit par accumulation. Dans ce domaine, la Normalisation s'est encore faite le défenseur de l'usager en exigeant que les rendements thermiques des appareils de production d'eau chaude ne soient pas, suivant les cas, inférieurs à 70 ou 75 %.

Les appareils de production d'eau chaude comportent toujours un dispositif de sécurité qui empêche toute fuite de gaz, soit en cas d'extinction accidentelle de la veilleuse, soit en cas d'arrêt de l'arrivée de l'eau.

Les appareils instantanés sont divisés comme suit :

	Puissance utile	Débit d'eau à la minute
TYPE I. Chauffe-eau	125 mth/minute	2,5 litres à 65°
TYPE II. Chauf.-bains	320 mth/minute	11 à 12 litres à 45°
—	380 mth/minute	13 à 15 litres à 45°
TYPE III. Distributeur d'eau chaude..	450 mth/minute	16 à 17 litres à 45°
—	650 mth/minute	22 à 24 litres à 45°

Ce tableau montre que la préparation d'un bain normal est extrêmement rapide et qu'elle ne nécessite guère plus de 10 à 15 minutes.

Les appareils à accumulation et à régulation thermostatique — Type IV comprennent des accumulateurs d'une capacité allant de 8 à 200 litres et dont le temps nécessaire à la mise en température (70° C) varie de 30 minutes à 6 heures. Ils sont alimentés par des brûleurs à faible débit et trouvent leur emploi dans les cas où les besoins en eau chaude sont peu fréquents mais importants.

Il a paru nécessaire, dans les circonstances présentes, de pousser plus particulièrement la fabrication des chauffe-eau et des chauffe-bains qui trouvent plus facilement leur place dans les habitations à bon marché ou à loyers moyens.

Leur présentation est très soignée. Leur corps est en émail blanc ou granité et les parties métalliques apparentes nickelées.

Tous les appareils de production d'eau chaude étant fixés par destination, tous les raccordements sont en métal rigide. Ils doivent toujours être placés dans des endroits bien ventilés et les chauffe-bains doivent être obligatoirement raccordés à un conduit d'évacuation des gaz brûlés. Bon nombre de projets de reconstruction des habitations prévoient d'ailleurs à l'intérieur des murs des gaines à cet usage, tant il apparaît évident que le service de l'eau chaude ne peut être absent de la maison moderne.

D'ailleurs, il est très important de prévoir, en vue d'une installation rationnelle des appareils à gaz, un branchement, tant pour les immeubles que pour les appartements, qui soit en fonction directe des services susceptibles d'être demandés. Le même souci doit présider au choix de la puissance du compteur. Une brochure intitulée « Code des conditions minima des installations intérieures dans les appartements », éditée par l'AFNOR, donne toutes précisions quant au calcul des diamètres des tuyauteries; elle doit être à l'heure actuelle entre les mains de tous les Architectes et de tous les Installateurs.

Les temps sont malheureusement encore trop difficiles pour permettre la fabrication en grande série d'appareils d'utilisation domestique du gaz. Cependant, on peut espérer que dans un proche avenir le rythme de sortie des appareils s'accélèrera et qu'ainsi, économiquement, le gaz pourra mettre le confort à la portée de tous.









Ce numéro de l' « Architecture d'Aujourd'hui » a été tiré à 9.000 exemplaires. — Diffusion et tirage contrôlés par l'Office de Justification des Tirages

